

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 123»

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ №123»

Краев Е.С. _____

« ____ » _____ 2021г.

АКТ

проверки санитарного состояния пищеблока

« 2 » *Мафма* 2021г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: О.А. Макаренко – рук. структ. подразд.

Члены комиссии: Фазылова Д.В, Федосеева Н.В, Роготнева О.П,
Горшкова Г.Н,

в присутствии : В.В.Шитовой, О.С.Жениной, С.Н.Максимовой

провела проверку санитарного состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Оршанская,17 и выявила следующее:

№ п/п	Содержание проверки	Результат проверки
1	Санитарное состояние	
1.1.	Газовая плита: - чистота духовок; - чистота плит; - чистота стен около них; - чистота пола вокруг плиты; - чистота вытяжки.	<i>н</i> <i>удовлет.</i> <i>н</i> <i>н</i> <i>н</i>
1.2.	Холодильные камеры: - своевременность разморозки;	<i>н</i>

	- чистота обработки; - температурный режим.	N N
1.3.	<u>Суточная проба:</u> - состояние ящичков; - состояние банок; - наличие крышек; - правильность забора; - своевременность сменяемости и наличие продукции.	ошесствуроб N N N N
1.4.	<u>Доски для продукции:</u> - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - наличие трещин, щербинок.	N N N N N
1.5.	<u>Ножи для продукции:</u> - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - качество заточки.	N N N N N
1.6.	<u>Контрольные весы:</u> - состояние; - правильность работы.	N N
1.7.	<u>Технологическое оборудование:</u> - санитарное состояние; - состояние рабочее; - маркировка.	N N N
1.8.	<u>Состояние столов для продукции.</u>	
1.9.	<u>Хранение хлеба:</u> - наличие тары (для белого и черного); - маркировка; - состояние стола; - состояние доски; - наличие ножа с маркировкой.	N N N N N
1.10.	<u>Хранение ветоши:</u> - наличие тары; - наличие ветоши; - качество обработки и дезинфекции ветоши.	N N N
1.11.	<u>Уборочный инвентарь:</u>	

	<ul style="list-style-type: none"> - швабра с маркировкой; - ведро с соответствующей маркировкой; - ветошь для пола и пыли (наличие, качество); - правильность хранения (в специальном шкафу). 	<p>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</p>
1.12.	<u>Состояние раковин для мытья рук.</u>	
1.13.	<u>Контрольное блюдо:</u> - состояние уголка для хранения.	N
1.14.	<u>Наличие посуды:</u> - тарелки; - вилки, ложки; - стаканы (трещины, сколы); - соблюдение обработки; - санитарное состояние; - чистота касетниц.	<p>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</p>
1.15.	<u>Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды:</u> - санитарное состояние.	N
1.16.	<u>Наличие моющих средств для мытья посуды:</u> - сертификат соответствия.	N
1.17.	<u>Наличие посудомоечных ванн, их состояние.</u>	
1.18.	<u>Общее санитарное состояние пищеблока.</u>	
2.	<u>Одежда:</u> - чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений; - наличие полотенца для рук (2 . полотенца); - наличие халатов для уборки.	<p>N</p> <p>N</p> <p>нет</p> <p>есть.</p> <p>есть.</p>
3.	<u>Документация:</u> - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал витаминизации третьих блюд; - журнал гнойничковых заболеваний;	<p>Журналы ведутся во время</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - журнал генеральной уборки; - технологические карты приготовления блюд; - меню-раскладка; - правильность ведения документации. 	
4.	Выполнение требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности.	<i>Выполняются</i>

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока: *Удовлетворительное*

Предложения: *Запланировать*

Председатель Комиссии: *Александр Макаревич О.А.*

Члены Комиссии:

Ирина (Иванова)

Евгений (Королева И.В.)

Александр (Иванов)

С Актом ознакомлены:

Александр (Максимов)

Александр (Макаревич Р.В.)

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №123»

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ №123»

Краев Е.С. _____

« ____ » _____ 2021г.

АКТ

проверки пищеблока на соблюдение санитарных правил и нормативов

« 31 » января 2021г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: О.А. Макаренко – рук. структ. подразд.

Члены комиссии: Д.Р. Фазыпова, Е.О.Шаврина, Н.С.Резанова,

в присутствии : В.В.Шитовой, О.С.Жениной, С.Н.Максимовой

провела обследование состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Оршанская,17 в соответствии с СП 2.4.3648-20.

В ходе проверки выявлено:

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (раздел 13 СП 2.4.3648-20):

1.1. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

1.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

1.3. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

1.4. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

1.5. Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (раздел 14 СП 2.4.3648-20):

2.1. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.

2.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

2.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.4. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима.

2.5. Витаминизация третьих блюд проводится.

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (раздел 15 СП 2.4.3648-20):

3.1. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

3.2. Рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ (раздел 16 СП 2.4.3648-20):

4.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.2. Тара, в которой привозят продукты, промаркирована.

5. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (раздел 19 СП 2.4.3648-20):

5.1. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в одном экземпляре.

5.2. Проверка сотрудников проводится ежедневно, результаты проверки заносятся в журнал учета здоровья.

Рекомендовано:

Приобрести сменную спецодежду для работников пищеблока.

6. Требования к соблюдению санитарных правил (раздел 20 СП 2.4.3648-20):

6.1. Требования санитарных правил выполняются всеми сотрудниками пищеблока.

6.2. Имеются личные медицинские книжки для всех сотрудников пищеблока.

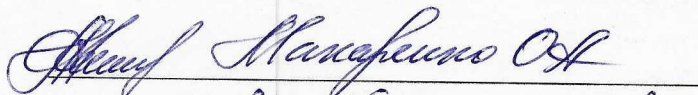
6.3. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся в соответствии с установленным графиком.

6.4. Уборка помещений и технологического оборудования пищеблока проводится своевременно и в полном объеме.

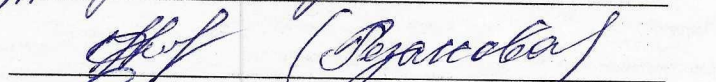
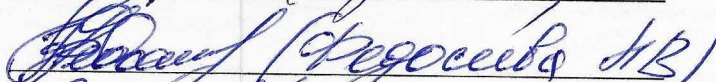
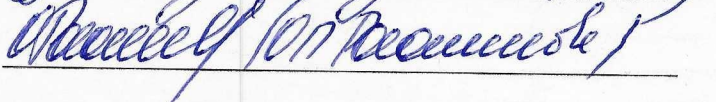
Вывод:

1. Приобрести сменную спецодежду для работников пищеблока.
2. Организация питания в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» осуществляется согласно требованиям СанПиН, состояние пищеблока соответствует санитарным нормам.

Председатель Комиссии:



Члены Комиссии:

С Актом ознакомлены:

Маша (Максимов)

Маша

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 123»

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ №123»

Краев Е.С. _____

« ____ » _____ 2021г.

АКТ

проверки санитарного состояния пищеблока

« 22 » Декабря 2021г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: О.А. Макаренко – рук. структ. подразд.

Члены комиссии: Фазылова Д.В, Федосеева Н.В, Роготнева О.П,

Горшкова Г.Н,

в присутствии : В.В.Шитовой, О.С.Жениной, С.Н.Максимовой

провела проверку санитарного состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Оршанская, 17 и выявила следующее:

№ п/п	Содержание проверки	Результат проверки
1	Санитарное состояние	
1.1.	Газовая плита: - чистота духовок; - чистота плит; - чистота стен около них; - чистота пола вокруг плиты; - чистота вытяжки.	 ✓ ✓ ✓ ✓ <i>Примерно вымыты выключатели</i>
1.2.	Холодильные камеры: - своевременность разморозки;	✓

	<ul style="list-style-type: none"> - чистота обработки; - температурный режим. 	<p>✓</p> <p>✓</p>
1.3.	<p><u>Суточная проба:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние ящичков; - состояние банок; - наличие крышек; - правильность забора; - своевременность сменяемости и наличие продукции. 	<p>нет</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
1.4.	<p><u>Доски для продукции:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - наличие трещин, щербинок. 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
1.5.	<p><u>Ножи для продукции:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - качество заточки. 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
1.6.	<p><u>Контрольные весы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние; - правильность работы. 	<p>✓</p> <p>✓</p>
1.7.	<p><u>Технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние; - состояние рабочее; - маркировка. 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
1.8.	<p><u>Состояние столов для продукции.</u></p>	
1.9.	<p><u>Хранение хлеба:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие тары (для белого и черного); - маркировка; - состояние стола; - состояние доски; - наличие ножа с маркировкой. 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
1.10.	<p><u>Хранение ветоши:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие тары; - наличие ветоши; - качество обработки и дезинфекции ветоши. 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
1.11.	<p><u>Уборочный инвентарь:</u></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - швабра с маркировкой; - ведро с соответствующей маркировкой; - ветошь для пола и пыли (наличие, качество); - правильность хранения (в специальном шкафу). 	<ul style="list-style-type: none"> + + + + 	<p><i>Обновить маркировку на убоф. инвентаре.</i></p>
1.12.	<u>Состояние раковин для мытья рук.</u>		
1.13.	<u>Контрольное блюдо:</u> - состояние уголка для хранения.		н
1.14.	<u>Наличие посуды:</u> - тарелки; - вилки, ложки; - стаканы (трещины, сколы); - соблюдение обработки; - санитарное состояние; - чистота касетниц.		н н н н н н
1.15.	<u>Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды:</u> - санитарное состояние.		н
1.16.	<u>Наличие моющих средств для мытья посуды:</u> - сертификат соответствия.		н
1.17.	<u>Наличие посудомоечных ванн, их состояние.</u>		
1.18.	<u>Общее санитарное состояние пищеблока.</u>		
2.	<u>Одежда:</u> - чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений; - наличие полотенца для рук (2 полотенца); - наличие халатов для уборки.		н н н н
3.	<u>Документация:</u> - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал витаминизации третьих блюд; - журнал гнойничковых заболеваний;		<p><i>Журнал ведется Своевременно</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - журнал генеральной уборки; - технологические карты приготовления блюд; - меню-раскладка; - правильность ведения документации. 	
4.	Выполнение требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности.	

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока: Удовлетворительное

Предложения: Очистить тарировку на уборочном инвентаре. Сменить вывеску

Председатель Комиссии: Анна Макаренко ОА

Члены Комиссии: Михаил - 107. Местный

М. (Букова)

Григорий (Федосеева АВ)

С Актом ознакомлены: _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 123»

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ №123»

Краев Е.С. _____

« ____ » _____ 2021г.

АКТ

проверки санитарного состояния пищеблока

« 24 » ноября 2021г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: О.А. Макаренко – рук. структ. подразд.

Члены комиссии: Фазылова Д.В, Федосеева Н.В, Роготнева О.П,

Горшкова Г.Н,

в присутствии : В.В.Шитовой, О.С.Жениной, С.Н.Максимовой

провела проверку санитарного состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Оршанская, 17 и выявила следующее:

№ п/п	Содержание проверки	Результат проверки
1	Санитарное состояние	
1.1.	<u>Газовая плита:</u> - чистота духовок; - чистота плит; - чистота стен около них; - чистота пола вокруг плиты; - чистота вытяжки.	 ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
1.2.	<u>Холодильные камеры:</u> - своевременность разморозки;	✓

	<ul style="list-style-type: none"> - чистота обработки; - температурный режим. 	<p>N</p> <p>соблюдается</p>
1.3.	<p><u>Суточная проба:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние ящичков; - состояние банок; - наличие крышек; - правильность забора; - своевременность сменяемости и наличие продукции. 	<p>N</p> <p>N</p> <p>+</p> <p>соблюдается</p> <p>N</p>
1.4.	<p><u>Доски для продукции:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - наличие трещин, щербинок. 	<p>хорошее</p> <p>есть, но обновить</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>нет</p>
1.5.	<p><u>Ножи для продукции:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - качество заточки. 	<p>N</p> <p>обновить</p> <p>N</p> <p>соблюдается</p> <p>выдать в заточку</p>
1.6.	<p><u>Контрольные весы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние; - правильность работы. 	<p>N</p> <p>N</p>
1.7.	<p><u>Технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние; - состояние рабочее; - маркировка. 	<p>N</p> <p>работает</p> <p>есть</p>
1.8.	<p><u>Состояние столов для продукции.</u></p>	
1.9.	<p><u>Хранение хлеба:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие тары (для белого и черного); - маркировка; - состояние стола; - состояние доски; - наличие ножа с маркировкой. 	<p>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</p>
1.10.	<p><u>Хранение ветоши:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие тары; - наличие ветоши; - качество обработки и дезинфекции ветоши. 	<p>+</p> <p>N</p> <p>N</p>
1.11.	<p><u>Уборочный инвентарь:</u></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - швабра с маркировкой; - ведро с соответствующей маркировкой; - ветошь для пола и пыли (наличие, качество); - правильность хранения (в специальном шкафу). 	<p>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>N</p>
1.12.	Состояние раковин для мытья рук.	
1.13.	Контрольное блюдо: - состояние уголка для хранения.	N
1.14.	Наличие посуды: <ul style="list-style-type: none"> - тарелки; - вилки, ложки; - стаканы (трещины, сколы); - соблюдение обработки; - санитарное состояние; - чистота касетниц. 	<p>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>хорошее</p> <p>N</p>
1.15.	Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды: - санитарное состояние.	N
1.16.	Наличие моющих средств для мытья посуды: - сертификат соответствия.	есть.
1.17.	Наличие посудомоечных ванн, их состояние.	N
1.18.	Общее санитарное состояние пищеблока.	
2.	Одежда: <ul style="list-style-type: none"> - чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений; - наличие полотенца для рук (2 полотенца); - наличие халатов для уборки. 	<p>+</p> <p>+</p> <p>отсут.</p> <p>+</p> <p>+</p>
3.	Документация: <ul style="list-style-type: none"> - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал витаминизации третьих блюд; - журнал гнойничковых заболеваний; 	<p>Журналов все ведётся</p>

	- журнал генеральной уборки; - технологические карты приготовления блюд; - меню-раскладка; - правильность ведения документации.	N N N N
4.	Выполнение требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности.	Выполняется

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока: Удовлетворительное

Предложения: Обновить маркировку на разделочных досках и полах. Вымыть помы в ящике.

Председатель Комиссии: Анна Макаренко О.А.

Члены Комиссии: А.А. (Букарева)

А.А. (Королева И.В.)

А.А. (Попкова)

С Актом ознакомлены:

