

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №123» г. Перми  
структурное подразделение «Детский сад»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ «СОШ №123»  
И.В.Попова  
«15» сентября 2023г.



**АКТ**  
**проверки санитарного состояния пищеблока**

«15» сентября 2023г.

**Комиссия в составе:**

**Председатель комиссии:** Н.С. Резанова – ответственная за организацию питания.

**Члены комиссии:** Н.П.Кумаитова, О.А.Колесникова. О.С.Калинина.

**В присутствии:** Н.В.Зуевой, А.С.Зуевой.

Провела проверку санитарного состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Корсуньская,13 и выявила следующее:

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание проверки</b>	<b>Результат проверки</b>
<b>1</b>	<b>Санитарное состояние</b>	
<b>1.1.</b>	<b><u>Газовая плита:</u></b> - чистота духовок; - чистота плит; - чистота стен около них; - чистота пола вокруг плиты; - чистота вытяжки.	<i>удовлетв. удовлетв. удовлетв. удовлетв.</i>
<b>1.2.</b>	<b><u>Холодильные камеры:</u></b> - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	<i>своеврем. + правильно.</i>



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







охране труда и пожарной безопасности

соблюдается

**Выводы:**

Санитарное состояние пищеблока: хорошее.

Предложения: Заменить частично раски-  
приобрести в комплект инвентаря-  
дог.  
Приобрести мусорные пакеты, приоб-  
завести журналы отходов, убраться  
закладные продукты.

Председатель комиссии: [подпись] Лужанова И.С.

Члены комиссии: [подпись] Клименко О.С.  
[подпись] Клименкова О.Ф.  
[подпись] Кумантова Н.П.

С актом ознакомлены: Зуева И.В. [подпись]  
Зуева А.С. [подпись]