

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» августа 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, Н.В.Зуевой, Г.В.Десяtkовой

провела обследование состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Корсуньская,13 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.

300.400р. под садом

- 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.

Рекомендовано:

Внимательней следить за температурным режимом в холодильном оборудовании.

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. Внимательней следить за температурным режимом в холодильном оборудовании.
2. Приобрести сменную спецодежду для работников пищеблока.
3. Организация питания в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» осуществляется согласно требованиям СанПиН, состояние пищеблока соответствует санитарным нормам.

Председатель Комиссии:

Анна Макаришвили

Члены Комиссии:

И.И. (Туганова)

С Актом ознакомлены:

З.И. (Зуба)

Д.С. (Десяtkова)

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 123»

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ №123»

Краев Е.С. _____

« ____ » _____ 2021г.

АКТ

проверки санитарного состояния пищеблока

« 2 » марта 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, Н.В.Зуевой, Г.В.Десяtkовой

провела проверку санитарного состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Корсуньская, 13 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.	 ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
1.2.	Холодильные камеры: - своевременность разморозки;	✓

	<ul style="list-style-type: none"> - чистота обработки; - температурный режим. 	<p>N</p> <p>N</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><i>отсутствует</i></p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</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>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p><i>Зачистить доски, К.В., "Гасфор"</i></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>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</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><i>Не исправен холодильный суточный прибор</i></p> <p>N</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>N</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>	
1.12.	Состояние раковин для мытья рук.		<p>Нужно сделать комм. приобрести шкаф для хранения удерживающего инв.</p>
1.13.	Контрольное блюдо: - состояние уголка для хранения.		
1.14.	Наличие посуды: <ul style="list-style-type: none"> - тарелки; - вилки, ложки; - стаканы (трещины, сколы); - соблюдение обработки; - санитарное состояние; - чистота кассетниц. 	<p>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>+</p>	<p>Срок до 10 апреля обработать кухню "Контрольное блюдо"</p>
1.15.	Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды: - санитарное состояние.		<p>+</p>
1.16.	Наличие моющих средств для мытья посуды: - сертификат соответствия.		<p>+</p>
1.17.	Наличие посудомоечных ванн, их состояние.		<p>есть</p>
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>неб</p> <p>+</p>	<p>Закупить еще один комплект спецодежды для повар.</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>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>+</p> <p>+</p>	

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

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока: Удовлетворительное.

Предложения: Рекомендовано всем сотрудникам для срочной уборки, оборудовать промаркированные полки для сроч. одежды, приобрести шкафы для хранения одежды сотрудников.
В срок до 10 апреля оборудовать полки для «воскресного»
Закупить еще один комплект спец. одежды для повара.

Председатель Комиссии:

Анна Макаренко О.А.

Члены Комиссии:

И.И. (Резанова)
Зуева (И.В.)

С Актом ознакомлены:

Деф (Десяткова)

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 123»

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ №123»

Краев Е.С. _____

« ____ » _____ 2021г.

АКТ

проверки санитарного состояния пищеблока

« 24 » марта 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, Н.В. Зуевой, Г.В. Десятковой

провела проверку санитарного состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Корсуньская, 13 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;	 ✓

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

	<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.	<i>Не соответствует</i>
1.14.	<u>Наличие посуды:</u> <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>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> <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>нет.</p> <p>+</p> <p>+</p>
3.	<u>Документация:</u> <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; 	<i>Все журналы ведутся и записываются во Фреше</i>

	<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>Соблюдается</i>

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока: *Удовлетворительное*

Предложения: *Заминить доску с/м и замочить нож.*
Оборудовать полку для "Контрольного блочка"
У. голода сотрудниками видеть наши нериски.

Председатель Комиссии: *[Подпись] Манушино ОА*

Члены Комиссии: *[Подпись] (Сергеева)*

С Актом ознакомлены:

[Подпись] (Зуева)

[Подпись] (Десяткова)

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 123»

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ №123»

Краев Е.С. _____

«22» декабря 2021г.

АКТ

проверки санитарного состояния пищеблока

«22» декабря 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, Н.В.Зуевой, Г.В.Десяtkовой

провела проверку санитарного состояния пищеблока в МАОУ «СОШ №123» с/п «Детский сад» корпус по адресу Корсуньская,13 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.	 ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
1.2.	Холодильные камеры: - своевременность разморозки;	✓

	<ul style="list-style-type: none"> - чистота обработки; - температурный режим. 	<p>N</p> <p>N</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><i>отсутствует</i></p> <p>N</p> <p>N</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>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p><i>разложить доски Гаспр. КВ</i></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>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p>N</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>N</p> <p>N</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>N</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>N</p> <p>N</p> <p>N</p> <p><i>Отсутствие шкафа для хранения инвентаря</i></p>
1.12.	<u>Состояние раковин для мытья рук.</u>	
1.13.	<u>Контрольное блюдо:</u> - состояние уголка для хранения.	<i>Оборудовать уголок для контроля качества</i>
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>N</p> <p>N</p>
3.	<u>Документация:</u> - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал витаминизации третьих блюд; - журнал гнойничковых заболеваний;	<i>Журнал ведется все своевременно.</i>

	- журнал генеральной уборки; - технологические карты приготовления блюд; - меню-раскладка; - правильность ведения документации.	н н н н
4.	Выполнение требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности.	<i>Соблюдается</i>

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока: *Удовлетворительное*

Предложения: *Заменить двери с замками "Тасф" и "КВ"*
Купить шкаф для хранения инвентаря.
Оборудовать полку для "комфортного блочка"

Председатель Комиссии: *Анна Макаренко*

Члены Комиссии:

М. (Бранова)

М. (Зуева)

С Актом ознакомлены:

В. (Деев)
Д. (Деев)