

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ №123»
И.В.Попова

« 14 » сентября 2023г.

АКТ
проверки санитарного состояния пищеблока

« 14 » сентября 2023г.

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Д.В.Фазылова, П.С.Тиунова, Т.Ю.Малыгина.

В присутствии: 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.	удовлетв. удовлетв. удовлетв. удовлетв. удовлетв.
1.2.	<u>Холодильные камеры:</u> - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	всоевременно соответств. соблюд.

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>удовлетв. удовлетв. имеется правильно. себя.</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>удовлетв. в налич. соответств. соответств. имеется.</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>удовлетв. имеется соответств. соответств. хорошее.</p>
1.6.	<p><u>Контрольные весы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - состояние; - правильность работы. 	<p>удовлетв. соответств.</p>
1.7.	<p><u>Технологическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние; - состояние рабочее; - маркировка. 	<p>удовлетв. в раб. сост. имеется</p>
1.8.	<p><u>Состояние столов для продукции</u></p>	<p>удовлетв.</p>
1.9.	<p><u>Хранение хлеба:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие тары (для белого и чёрного); - маркировка; - состояние стола; - состояние доски; - наличие ножа с маркировкой. 	<p>имеется имеется удовлетв. удовлетв. в налич.</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>есть. есть. в соответств.</p>
1.11.	<p><u>Уборочный инвентарь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - швабра с маркировкой; - ведро с соответствующей маркировкой; 	<p>имеется имеется</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - ветошь для пола и пыли (наличие, качество); - правильность хранения (в специальном шкафу). 	<p><i>есть, удовлетв.</i></p> <p><i>шкафа нет</i></p>
1.12.	<u>Состояние раковин для мытья рук.</u>	<i>удовлетв.</i>
1.13.	<u>Контрольное блюдо:</u> - состояние уголка для хранения	<i>удовлетв.</i>
1.14.	<u>Наличие посуды:</u> - тарелки; - ложки, вилки; - стаканы (трещины, сколы); - соблюдение обработки; - санитарное состояние; - чистота касетниц.	<p><i>есть</i></p> <p><i>есть.</i></p> <hr/> <p><i>соблюд.</i></p> <p><i>удовлетв.</i></p> <p><i>удовлетв.</i></p>
1.15.	<u>Состояние накрывающих салфеток.</u>	—
1.16.	<u>Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды:</u> - санитарное состояние.	<i>удовлетв.</i>
1.17.	<u>Наличия посудомоечных ванн, их состояния.</u>	<i>есть</i> <i>удовлетв.</i>
1.18.	<u>Общее санитарное состояние пищеблока.</u>	<i>удовлетв.</i>
2.	<u>Одежда:</u> - чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений; - наличие полотенца для рук (2 полотенца); - наличие халатов для уборки.	<p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <hr/> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p>
3.	<u>Документация:</u> - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал витаминизации третьих блюд; - журнал гнойничковых заболеваний; - журнал генеральной уборки; - технологические карты приготовления блюд; - меню-раскладка; - тетрадь отходов; - график закладки продуктов; - правильность ведения документации.	<p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <p><i>+</i></p> <hr/> <p><i>+</i></p> <hr/> <p><i>+</i></p>
4.	<u>Выполнение требований инструкций по</u>	

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока: удовлетворит.

Предложения: приобрести шкафы для
уборочного инвентаря, 2 ковшика
сметаной, частично поменять
доски. завести тетрадь отходов.

Председатель комиссии:

Глеф

Резанова И.С.

Члены комиссии:

Тим

Тимова А.С.

Мед

Мамкина Е.Ю.

Сайт

Суллова Д.Р.

С актом ознакомлены:

Май

Макимова С.И.

Глеф

Мамкина О.С.