



УТВЕРЖДАЮ  
 заведующий  
 МАДОУ «Детский сад «Солнышко»  
 А.И. Васильева  
 20/12/17 г.

**АКТ ПРОВЕРКИ**

**санитарного состояния пищеблока**

«15» декабря 2017 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Анурискиной О.М., старшего воспитателя

Члены комиссии: Козловой С.М., медицинской сестры  
Торчишкиной Е.М., родителя

В присутствии: Голоцковой О.В., заведующегохоз. частью

Провела проверку санитарного состояния пищеблока дошкольного образовательного учреждения и выявила следующее:

№	Содержание проверки	Результат проверки
1	Санитарное состояние	
1.1	Электрическая плита: - чистота духовок; - чистота плит; - чистота стен около них; - чистота пола вокруг плиты; - чистота вытяжки	+ + + + +
1.2	Холодильные камеры: - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	+ + +
1.3	Суточная проба: - состояние яиц/яичков; - состояние банок; - наличие крышек; - правильность забора; - своевременность сменяемости и наличие продукции.	+ + + + +
1.4	Доски для продукции: - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - наличие трещин, шербинок.	+ + + + -
1.5	Ножи для продукции: - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - качество заточки.	+ + +
1.6	Контрольные весы:	

	- состояние; - правильность работы.	+ +
1.7	Технологическое оборудование: - санитарное состояние; - состояние рабочего; - маркировка.	+ + +
1.8	Состояние столов для продукции	+
1.9	Хранение хлеба: - наличие тары (для белого и черного); - маркировка; - состояние стекла; - состояние доски; - наличие знака с маркировкой.	+ + + + +
1.10	Хранение ветчины: - наличие тары; - наличие ветчины; - качество обработки и дезинфекции ветчины.	+ + +
1.11	Уборочный инвентарь: - швабра с маркировкой; - ведро с соответствующей маркировкой; - ветошь для пола и пыли (наличие, качество); - правильность хранения.	+ + + +
1.12	Состояние раковин для мытья рук	+
1.13	Контрольное блюдо: - состояние уголка для хранения	+
1.14	Наличие посуды: - тарелки; - ложки, вилки; - стаканы (грязины, сколы); - соблюдение обработки; - санитарное состояние; - чистота касетниц.	+ + <i>убов.</i> + + +
1.15	Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды: санитарное состояние	+
1.16	Наличие моющих средств для мытья посуды: сертификат соответствия	+
1.17	Наличие посудомоечных ванн. их состояние.	+
1.18	Общее санитарное состояние пищеблока	+
2.	Одежда: - чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений; - наличие полозенья для рук (2 полотенца); - наличие халатов для уборки.	+ + + + +
3.	Документация: - журнал здоровья - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	+ +

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- журнал витаминизации третьих блюд;</li> <li>- журнал гнойничковых заболеваний;</li> <li>- журнал генеральной уборки;</li> <li>- технологические карты приготовления блюд;</li> <li>- меню-раскладка;</li> <li>- правильность ведения документации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>
4.	Выполнение требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности	+

**Выводы:**

Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительное

удовлетворительное (неудовлетворительное)

Предложения:

Председатель комиссии:  
(подпись) (ФИО)



Анурянова О.Н.  
Курькова Е.В.

Члены комиссии:  
(подпись) (ФИО)



Анурянова О.Н.

Ознакомлен  
(подпись) (ФИО)

Сам  
Тmf

Самыкина И.П.  
Бронникова Л.И.