

АКТ ПРОВЕРКИ

санитарного состояния пищеблока

«12» марта 2025 г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии: Андриановой О.Н., старшего воспитателя

Членов комиссии: Козловой С.Н., медицинской сестры

Шипеевой А.М., родителя

В присутствии: Огоньковой О.В., заведующего хозяйством

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 ящичков; - 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 рабочее; - маркировка.	+ + +
--	--	-------------

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.	+ + + + +
1.10	Хранение ветошин: - наличие тары; - наличие ветоши; - качество обработки и дезинфекции ветоши.	+ + +
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 (трещины, сколы); - соблюдение обработки; - санитарное состояние; - чистота касетниц.	+ + + + + +
1.15	Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды: санитарное состояние	+
1.16	Наличие моющих средств для мытья посуды: сертификат соответствия	+
1.17	Наличия посудомоечных ванн. их состояния.	+
1.18	Общее санитарное состояние пищеблока	+
2.	Одежда: - чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений; - наличие полотенца для рук (2 полотенца); - наличие халатов для уборки.	+ + + + +
3..	Документация: - 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; - правильность ведения документации.	+ + + +
4.	Выполнение требований инструкций по охране труда и пожарной безопасности	+

Выводы:

Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительное (неудовлетворительное)

Предложения: _____

Председатель комиссии:
(подпись) (ФИО)

[Подпись]
Милин

1. *Хурманова О.Н.*
Минеева Л.М.

Члены комиссии:
(подпись) (ФИО)

[Подпись]
Огу

1. *Козлова Е.Н.*
1. *Огонькова О.В.*

Ознакомлен
(подпись) (ФИО)

[Подпись]
Труф

1. *Майдрова Л.В.*
Промышлова Л.И.