

**Акт проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов на пищеблоке  
МАОУ «Школа №7» КГО**

«26» сентября 2022 г.

**Мы комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:**

1. Димитрова А.А., специалист по охране труда (председатель комиссии)
2. Разумовская Е.А., заведующая производством (член бракеражной комиссии)
3. Гроо Н.В., член бракеражной комиссии
4. Гончарова О.В., заведующий хозяйством
5. Павлова Л.А., член Совета родителей

**составили настоящий акт** о том, что «26» сентября 2022 г. была проведена проверка пищеблока МАОУ «Школа № 7» КГО.

В ходе проверки установлено:

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Соответствие нормам</b>	<b>Срок устранения выявленных нарушений</b>
<b>1. Информационные стенды</b>			
1.1	Наличие книг жалоб, ассортиментного перечня дополнительного питания, циклического меню	В наличии	
1.2	Наличие графика приема пищи с указанием количества питающихся	В наличии	
1.3	Наличие ежедневного подписанного меню, соответствие ежедневного меню циклическому	В наличии Соответствует	
<b>2. Документация пищеблока</b>			
2.1	Заполнение журналов входного контроля и бракеража готовой продукции (в том числе и на буфетную продукцию)	Ведется	
2.2	Наличие технологических карт	В наличии	
2.3	Ведение гигиенического журнала сотрудников пищеблока	Ведется	
2.4	Наличие инструкций, правил в соответствии с действующим санитарным законодательством	В наличии	
<b>3. Оборудование пищеблока</b>			
3.1	Наличие необходимого оборудования производственных помещений (табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21) и его техническое состояние	Соответствует	
3.2	Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования	Удовлетворительное	
3.3	Контроль температурного режима холодильного оборудования (наличие термометра, ведение журнала)	В наличии	
3.4	Наличие маркировки на технологическом и холодильном оборудовании	Имеется	
3.5	Наличие и санитарное состояние столовой и кухонной посуды, инвентаря	В достаточном количестве	
3.6	Наличие маркировки кухонной посуды и инвентаря	Имеется	
<b>4. Помещения пищеблока</b>			
4.1	Использование помещений согласно назначению	Согласно назначению	
4.2	Санитарное состояние помещений	Удовлетворительно	
4.3	Хранение и маркировка уборочного инвентаря	Имеется В соответствии с требованиями	

4.4	Место для переодевания и хранения личных вещей	Кабинет зав. производством Имеется шкаф	
4.5	Наличие графика генеральных уборок	В наличии	
<b>5. Поступающая продукция</b>			
5.1	Наличие сопроводительной документации и ее соответствие с маркировкой при приеме сырья и продуктов питания	Имеется Соответствует	
5.2	Сроки годности продукции (в том числе и буфетной)	Соблюдаются	
5.3	Условия хранения пищевых продуктов и соблюдения товарного соседства	Соблюдаются	
<b>6. Приготовление пищи</b>			
6.1	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Соблюдаются	
6.2	Использование спецодежды и одноразовых перчаток	Используются	
6.3	Соблюдение технологических карт	Соблюдаются	
6.4	Контроль за качеством готовой продукции	Осуществляется	
<b>7. Порционирование и выдача</b>			
7.1	Использование спецодежды одноразовых перчаток	Используются	
7.2	Соответствие веса порций, заявленного в меню (по 5 порциям)	Соответствует	
7.3	Соблюдение температуры выдачи блюд	Соблюдается	
7.4	Соблюдение сроков реализации и условий хранения готовой продукции	Соблюдаются	
7.5	Наличие суточных проб	Имеются	
7.6	Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительное	
<b>8. Контроль мытья посуды</b>			
8.1	Наличие инструкций по использованию средств для мытья посуды и дезсредств	Имеются	
8.2	Соблюдение температурного режима при мытье посуды	Соблюдается	
8.3	Санитарное состояние посудомоечной машины	Удовлетворительное	

**ВЫВОДЫ:** Замечаний нет.

**Председатель комиссии:**

Димитрова А.А. 

**Члены комиссии:**

Разумовская Е.А. 

Гроо Н.В. 

Гончарова О.В. 

Павлова Л.А. 