

**Акт проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов на  
пищеблоке МАОУ «Школа №1» КГО**

«24» марта 2023 г

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

1. Белькова Н.С., специалист по охране труда (председатель комиссии)
2. Чаплыгина О.А., заведующая производством
3. Крысанова Е.Е., член бракеражной комиссии
4. Боброва Е.А., родительская общественность
5. Новоселова Л.А., член Совета родителей

Составили настоящий акт о том, что 27 сентября 2022 года была проведена проверка пищеблока МАОУ «Школа №1» КГО.

В ходе проверки установлено:






№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений
<b>1. Информационные стенды</b>			
1.1	Наличие книг жалоб, ассортиментного перечня дополнительного питания, цикличного меню.	В наличии	
1.2	Наличие графика приема пищи с указанием количества питающихся	В наличии	
1.3	Наличие ежедневного подписанного меню, соответствие ежедневного меню цикличному	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	Имеется	

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	Имеется	
4.5	Наличие графика генеральных уборок	В наличии	
<b>5. Поступающая продукция</b>			
5.1	Наличие сопроводительной документации и её 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	Соблюдение	
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 норм порций, заявленного в меню (по 5 порциям)	Соответствует	
7.3	Соблюдение температуры выдачи блюд	Соблюдаются	
7.4	Соблюдение сроков реализации и условий хранения готовой продукции	Соблюдаются	
7.5	Наличие суточных норм	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	

**Выводы:** замечаний нет

Председатель комиссии

Члены комиссии

Н.С.Белькова  
 О.А. Чаплыгина  
 Е.Е. Крысанова  
 Е.А. Боброва  
 Л.А. Новоселова