

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Школа № 7» Камышловского городского округа

**Акт
проверки соблюдения требований
санитарных правил и нормативов на пищеблоке**

«21» февраля 2024 г.

Мы комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, действующая на основании приказа № 36-о от 25.01.2024 г., в составе:

1. Земляков А.В., специалист по охране труда (председатель комиссии);
2. Павлова Л.А., заведующий производством (член бракеражной комиссии);
3. Гроо Н.В., ответственная за организацию льготного питания (член бракеражной комиссии);
4. Гончарова О.В., заведующий хозяйством;
5. Обоскалова И.А., член Совета родителей;

составили настоящий акт о том, что «21» февраля 2024 г. была проведена проверка пищеблока МАОУ «Школа № 7» КГО.

В ходе проверки установлено:

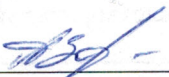
№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений
1. Информационные стенды			
1.1	Наличие книг жалоб, ассортиментного перечня дополнительного питания, циклического меню	В наличии	
1.2	Наличие графика приема пищи с указанием количества питающихся	В наличии	
1.3	Наличие ежедневного подписанного меню, соответствие ежедневного меню циклическому	В наличии, Соответствует	
2. Документация пищеблока			
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	
3. Оборудование пищеблока			
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	
4. Помещения пищеблока			

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	
5. Поступающая продукция			
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	
6. Приготовление пищи			
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	
7. Порционирование и выдача			
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	
8. Контроль мытья посуды			
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:

Земляков А.В.

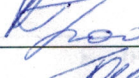


Члены комиссии:

Павлова Л.А.



Гроо Н.В.



Гончарова О.В.



Обоскалова И.А.

