

## АКТ

### проверки санитарного состояния пищеблока

от « 12 » 01 20 26 г.

№ п/п	Проверяемые показатели	Результаты проверки
<b>I. Состояние оборудования</b>		
1.1	Электрическая плита	
	• Состояние нагревательных элементов;	Удовлетворительное
	• Состояние духового шкафа;	Удовлетворительное
	• Состояние диэлектрического коврика;	Удовлетворительное
	• Состояние заземления корпуса электроплиты	Удовлетворительное
1.2	Холодильники:	
	• Своевременность разморозки;	Соблюдается
	• Результат обработки;	Удовлетворительное
	• Соблюдение температурного режима;	Соблюдается
	• Наличие маркировки	В наличии
1.3	Приточно-вытяжная вентиляция	
	• Санитарное состояние;	Удовлетворительное
	• Проведение очистки вентиляции	Своевременное
1.4	Хранение суточной пробы	
	• Состояние контейнеров для хранения СП	Удовлетворительное
	• Состояние емкостей для хранения суточной пробы	Удовлетворительное
	• Наличие сопроводительной информации к отбору СП	В наличии
1.5	Состояние разделочных досок для сырой и вареной продукции	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Соответствие количественному требованию	Соответствует
	• Правильность обработки и хранения РД	Соответствует
	• Состояние держателей для разделочных досок	Удовлетворительное
	• Наличие трещин, щербинок	Отсутствуют

1.6	Состояние кухонных ножей	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Соответствие количественному требованию	Соответствует
	• Правильность обработки и хранения КН	Соответствует
	• Состояние держателей для КН	Удовлетворительное
1.7	Состояние контрольно-измерительного оборудования (весы):	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Соответствие количественному требованию	Соответствует
	• Наличие сертификата (удостоверения) о поверке	В наличии
1.8	Состояние производственных столов:	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Соответствие количественному требованию	Соответствует
	• Санитарное состояние	Удовлетворительное
1.9	Состояние технологического оборудования	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Соответствие количественному требованию	Соответствует
	• Санитарное состояние	Удовлетворительное
1.10	Состояние ванн и котлов для обработки продуктов питания и мытья рук	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Соответствие количественному требованию	Соответствует
	• Санитарное состояние	Удовлетворительное
1.11	Состояние шкафа для хранения хлеба	
	• Наличие вентиляционных отверстий	В наличии
	• Санитарное состояние	Удовлетворительное
	• Наличие средств для обработки шкафа	В наличии
<b>II. Уборочный инвентарь</b>		
2.1	Состояние уборочного инвентаря	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Соответствие количественному требованию	Соответствует
	• Санитарное состояние	Удовлетворительное
	• Соблюдение требований к хранению	Соблюдается

2.2	Состояние ветоши	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Санитарное состояние	Удовлетворительное
	• Наличие емкостей для обработки	В наличии
2.3	Состояние ведер:	
	• Наличие маркировки	В наличии
	• Санитарное состояние	Удовлетворительное
	• Своевременный вынос отходов	Соблюдается
<b>III. Одежда работников пищеблока</b>		
3.1	Наличие спецодежды:	
	• Головной убор	В наличии
	• Халат для уборки помещения	В наличии
	• Фартуки	В наличии
3.2	Состояние спецодежды	Удовлетворительное
<b>IV. Документация</b>		
4.1	Наличие документации	
	• Гигиенический журнал (сотрудники)	В наличии
	• Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока	В наличии
	• Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	В наличии
	• Журнал бракеража готовой пищевой продукции	В наличии
	• Журнал учета отходов (мясо, овощи)	В наличии
	• Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	В наличии
	• График закладки продуктов	В наличии
<b>V. Выполнение инструкций по ОТ и БТ</b>		
5.1	Наличие инструкций по ОТ и БТ	В наличии
5.2	Наличие инструкций по СанПиН	В наличии
5.3	Соблюдение требований инструкций	Соблюдается

Дата 12.09.26

Ознакомлены: Шеф Шеекова Е.А.  
С.Ф. Ефремов  
Ташра Судашерова Т.Р.