

**МБОУ Топилинская СОШ**

**АКТ проверки пищеблока № \_\_\_\_\_**

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

1. Заместитель директора по УВР – Морозова Т.Р.
2. Ответственный за организацию питания Главацкая НС..
3. Учитель среднего звена – Притула Н.И.
4. Учитель начальных классов – Алимова А.А.
5. Председатель родительского комитета – Игнатенко Н.Ю.

Составили настоящий акт о том, что 23.05 2022 г. была проведена проверка пищеблока на территории МБОУ Топилинская СОШ.

В ходе проверки установлено:

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений
<b>1. Информационные стенды.</b>			
1.1	Наличие учетной карточки организации, книги жалоб, ассортиментного перечня питания, циклического меню	<i>имеется</i>	
1.2	Наличие графика приема пищи с указанием количества питающихся.	<i>имеется</i>	
1.3	Наличие подписанного меню, соответствие ежедневного меню циклическому.	<i>имеется</i>	
<b>2. Документация пищеблока</b>			
2.1	Заполнение журналов входного контроля и бракеража готовой продукции.	<i>ведется</i>	
2.2	Наличие технологических карт.	<i>имеются</i>	
2.3	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока.	<i>ведется</i>	
2.4	Наличие у сотрудников пищеблока	<i>+</i>	

	действительных медицинских книжек.		
<b>3. Оборудование пищеблока.</b>			
3.1	Наличие необходимого оборудования (согласно СанПин) и его техническое состояние.	+	
3.2	Санитарное состояние оборудования.	<i>удовл.</i>	
3.3	Ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	+	
3.4	Наличие необходимых маркировок на оборудовании.	<i>имеется</i>	
3.5	Состояние столовой и кухонной посуды.	<i>в норме</i>	
3.6	Наличие маркировок кухонной посуды и разделочного инвентаря.	+	
<b>4. Помещение пищеблока.</b>			
4.1	Использование помещений согласно назначению.	+	
4.2	Санитарное состояние помещений.	<i>удовл.</i>	
4.3	Хранение и маркировка уборочного инвентаря.	+	
4.4	Состояние кладовой, правильность хранения неиспользованной посуды и инвентаря.	+	
4.5	Комната персонала или место для переодевания и хранения личных вещей.	+	
4.6	Наличие графика генеральных уборок.	+	

**5. Поступающая продукция.**

5.1	Наличие накладных с указанием номеров сертификатов или деклараций на конкретную продукцию и маркировок на продукцию.	+	
5.2	Срок годности продукции.	соблюдается	
5.3	Соответствие фактического веса продукции указанному в накладной.	соответствует	
5.4	Соблюдение температурно-влажностного режима хранения согласно рекомендациям производителя.	+	
5.5	Соблюдение товарного соседства при хранении продукции.	+	
5.6	Соблюдение условий транспортировки продуктов.	+	

**6. Приготовление пищи.**

6.1	Внешний вид сотрудников пищеблока.	по СанПиНу	
6.2	Соблюдение технологических карт при приготовлении.	+	
6.3	Использование оборудования для разделки согласно маркировкам.	+	

**7. Порционирование и выдача.**

7.1	Сотрудники, производящие порционирование.	повар	
7.2	Соответствие веса порций заявленному в меню (по 5 порциям).	соответствует	
7.3	Соблюдение температуры выдачи блюд.	+	

7.4	Соблюдение сроков реализации и условий хранения готовой продукции.	+	
7.5	Суточные пробы.	имеется	
7.6	Обеденный зал: накрытие столов, санитарное состояние.	соответствует санкции	
<b>8. Мытье посуды.</b>			
8.1	Наличие инструкций по использованию средств для мытья посуды и дезсредств ( в том числе и на карантине).	имеется	
8.2	Соблюдение температурного режима при мытье посуды.	соблюдается	
8.3	Санитарное состояние моек для мытья столовой посуды.	в норме	
8.4	Санитарное состояние ванны для мытья кухонной посуды.	в норме	

**ВЫВОДЫ:**

Комиссия пришла к выводу: санитарное состояние пищеблока, производственное соответствие санит. нормам соответствует. Визуально соответствует норме, замаркировано, соблюдается норма, всегда, соответствует санит. нормам. Пищевые отходы для мытья посуды.

Члены комиссии:



Морозов Т.Р.



Главацкая Н.С.



Притула Н.И.



Алимова А.А.



Игнатенко Н.Ю.