

Акт контроля

санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата: 11.10.2021

Кто осуществлял: Белошапкин А.А.

Цель: Проверить знания и практические умения работников пищеблока по санитарно – эпидемиологическому состоянию на пищеблоке.

Методы: наблюдение, беседа.

Задачи:

1. Оценить санитарное соответствие пищеблока и оборудования.
2. Отследить соблюдение графика влажной уборке на пищеблоке.
3. Проанализировать действия работников пищеблока при обработке технологического оборудования.
4. Определить наличие дезинфекционных и моющих средств.

Содержание контроля

№	Вопросы	результат
1	Санитарное состояние пищеблока.	+
2	Наличие и хранения моющих средств для мытья на пищеблоке.	+
3	Наличие необходимого оборудования для уборки пищеблока.	+
4.	Соответствие графика уборки в течение дня.	+
5	Соответствие дезинфекционных и моющих средств на пищеблоке согласно требованиям СанПиН.	+
6	Технология мытья посуды.	+
7	Выполнение инструкций по охране труда и технике безопасности.	Рекомендовано улучшить использование средств по работе мест.

Друж / Дубовая Н.И.
Р.Сул / Суворова С.П.