

12.10.2023

АКТ

ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ В МБОУ «Лебединская ООШ»

№	СОДЕРЖАНИЕ	РЕЗУЛЬТАТЫ/ имеется/соответствует/не соответствует
1.1	Газовая плита: - чистота духовок; - чистота плит;	<u>соответствует</u> /не соответствует
1.2	Холодильные камеры: - чистота обработки; - температурный режим	<u>соблюдается</u> / не соблюдается
1.3	Суточная проба: - состояние банок; - наличие крышек;	Согласно меню 48 ч. храниться <u>соблюдается</u>
1.4	Доски для вареной продукции: - наличие маркировки; - чистота ящиков; - правильность хранения;	<u>соответствует</u> /не соответствует
1.5	Ножи для вареной продукции: - наличие маркировки; - правильность хранения;	<u>соответствует</u> /не соответствует
1.6	Контрольные весы: - состояние; - правильность работы	Поверка весов (наличие сертификата) <u>есть</u> В сертификате должна быть указана дата поверки Проверить весы можно положив пачку соли
1.9	Хранение хлеба: - наличие тары - маркировка тары либо хлебницы - наличие ножа с маркировкой для хлеба	<u>соответствует</u> /не соответствует
1.10	Хранение ветоши: - наличие тары; - наличие ветоши	2 тары (одна для чистой, другая для грязной) <u>имеется</u>
1.12	Состояние раковин для мытья рук	<u>соответствует</u> /не соответствует
1.13	Наличие маркированной посуды	Д.Б. одноразовые полотенца или электросушилка
1.16	Общее санитарное состояние	<u>соответствует</u> /не соответствует
2	Одежда поваров (халаты, головные уборы): - чистота; - наличие головного убора; - наличие полотенца для рук - наличие халатов для уборки	<u>соответствует</u> /не соответствует <u>имеется</u>
3	Документация: - журнал здоровья; - график закладки продуктов	Имеется, ведется ежедневно!
	Утвержденное 12-дневное меню	<u>да</u>
	Ежедневное меню	<u>да</u>
	Журнал бракеража готовой продукции	<u>вывешивается</u>
	Отбор суточных проб в полном объеме	<u>имеется</u>
	Поставка пищевых продуктов (качество, количество, сроки реализации)	В полном объеме/ не в полном объеме (не менее 100 гр)
	Комиссия приема поступающей готовой продукции и сырья осуществляется	<u>ведется</u>
		<u>осуществляется</u> /не осуществляется

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ведется не ведется
Выполнение инструкций по ОТ и ТБ	Д.б. вывешены на пищеблоке есть

Рекомендации:

замечаний нет
 Исправной микро, где соответствует меню
 Меню вывешивается ежедневно

Замечание: красным цветом выделено Вам для подсказки, что писать. В случае, если будут нарушения, значит необходимо писать в том столбце рядом все нарушения.

Дата 11.10.2023

Составил(а):

Мамонтова Т.А.

Ознакомлены