

**А К Т № 3**  
**проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.**

**Дата:** 05.03.2021 г.

**Цель:** 1. Проверка исправности холодильно-технологического оборудования.  
2. Проверка санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

**Комиссия:**

Председатель - Директор Журакова Т.М.  
Члены комиссии: Зам. директора по ВР Сагандыкова О.Г.  
Медработник Гланц К.В.  
Член родительской общественности Лейман О.Н.  
Зав. производством Костина В.С.

При проверке пищеблока были проверены: морозильная камера, холодильники, электротитан, жарочный шкаф, электроплиты.  
Все оборудование в исправном состоянии. В холодильниках имеются термометры, работают исправно, имеют гарантию.

-Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует требуемым нормам:

- суточные пробы продуктов питания имеются ;
- просроченные продукты отсутствуют; соблюдается товарное соседство (сыпучие на стеллажах в мешках, коробках, мясо в холодильнике, в морозильной камере)
- моющих средств – в достаточном количестве, обработка посуды в соответствии памятке.
- Внешний вид персонала опрятный. Имеются запасные комплекты одежды.
- Обеденный комплекс (1-2 классы) совпадает с меню, вкусовые качества соответствуют технологии приготовления. Приготовленные блюда вкусные.
- Пищеблок и столовый зал находится в чистом состоянии;

**ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:**

1. Признать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и столовой в целом удовлетворительным.
2. Технология приготовления соблюдается.
3. Классным руководителям провести с учащимися беседы о пользе горячего питания.

Директор  
Зам. директора по ВР  
Медработник  
Член родительской общественности  
Зав. производством



Журакова Т.М.  
Сагандыкова О.Г.  
Гланц К.В.  
Лейман О.Н.  
Костина В.С.