

А К Т
проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата: 15.10.2021 г.

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

Комиссия:

Председатель - и. о. директора Лыткина А.В.
Члены комиссии: зам. директора по ВР Сагандыкова О.Г.
медработник Гланц К.В.
член родительской общественности Лейман О.Н
зав. производством Исакова Н.А.

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 (находятся в складском помещении, мясо в морозильной камере)
- моющих средств – в достаточном количестве, обработка посуды в соответствии памятки, которые распечатаны и размещены на видном месте , над раковинами.
- Внешний вид персонала опрятный. Имеются запасные комплекты одежды.
- Обеденный комплекс совпадает с 2-х недельным меню, вкусовые качества соответствуют технологии приготовления(снята пробы) Приготовленные блюда вкусные, эстетично оформлены.
- Пищеблок и столовый зал находится в чистом состоянии.

На момент проверки в пищеблоке отсутствовала посудомойщица, ее работу выполняла зав. производства.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Признать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и столовой в целом удовлетворительным.
2. Технология приготовления блюд соблюдается.
3. Необходимо следить за чистотой холодильного оборудования, ежедневно протирать с наружной стороны используя моющие средства; размораживать по мере необходимости.
4. Рекомендовано провести побелку и тщательную отмывку лестничной площадки со стороны хозяйственного входа, отремонтировать и поддерживать в порядке шкаф
5. ИП укомплектовать штат сотрудников.
6. Следующую проверку провести согласно планирования.

Подписи комиссии:

Литкина А.В. Михайлов О.Н. Левин
Самойлова О.Г. Сидоров И.В. Сид

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен
Иванов (подпись)