

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ СОШ № 58 г. Брянска

Г. В. Волобуева



### АКТ

проверки пищеблока на соблюдение санитарных правил и нормативов

«23» октября 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Левшина И. А. - зам. дир. по УВР;
2. Куцаева Л. С. - социальной педагог;
3. Чермоус Е. Н. - представитель род. общественности

в присутствии:

1. Титаревой Т. А. - зав. столовой;
2. Барковой Е. В. - повара столовой.

провела обследование состояния пищеблока в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.

В ходе проверки выявлено:

1. Пищеблок частично оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
3. Весь кухонный инвентарь имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
4. Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудованы отдельными системами вентиляции.
5. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.
6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется.
7. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
8. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно.
9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

10. Рацион питания соответствует утвержденному руководителем примерному меню. В меню указано наименование блюда, масса порции, калорийность.
11. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в полной мере, в наличии одноразовые маски и перчатки.
12. Требования санитарных правил выполняются всеми работниками пищеблока.
13. Личные медицинские книжки на всех работников пищеблока в наличии.
14. Мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции проводятся согласно установленного графика.
15. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.
16. Уборка помещений и технологического оборудования пищеблока проводится своевременно и в полном объеме. Для уборки выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте.

Заключение: состояние пищеблока признавать  
удовлетворяющим всем санитарным нормам

---

---

Члены комиссии:

           / Левшина И. А. /  
           / Куцаева Л. С. /  
           / Чермоус Е. Н. /

С актом ознакомлены:

           / Пшарева Т. И. /  
Бариев / Баркова С. В. /

