

# АКТ ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

## МАОУ ЛИЦЕЙ № 23

01.09.2023г, членом комиссии по контролю за питанием МАОУ Лицея № 23 Хориной Н.В. и фельдшером лицея Солодиловой С.В., проведена проверка санитарного состояния, соблюдения инструкций по предупреждению распространения вирусных инфекций и готовности пищеблока МАОУ Лицей № 23 к началу учебного года. В результате проверки было установлено следующее:

№	Объект проверки	Фактическое состояние	Примечание
1	Количество сотрудников (всего)	10 чел.	нет
2	Наличие медицинских книжек	в наличии	нет
3	Наличие журналов: - ежедневного осмотра сотрудников на отсутствие гнойничковых инфекций  - бракеража поступающего продовольственного сырья и готовой продукции.  - температурного режима холодильников  - учета кварцевания помещений  - учета проведения генеральных уборок  - прихода и расхода дезинфицирующих средств  - С-витаминизации - регистрации показаний гигрометра психометрического	в наличии  в наличии  в наличии  в наличии  в наличии  в наличии  в наличии	нет  -  -  -  -  -
4	Наличие спец. одежды и ее состояние на сотрудниках (маркировка ИСЗ)	в наличии (удовлетворительно)	нет
5	Наличие вытяжек	в наличии	нет
6	Наличие медицинской аптечки	в наличии	нет
7	Санитарное состояние электрооборудования: -электроплит; -микроволновой печи; -жарочного шкафа; -холодильных камер и холодильников; - посудо-моечной машины; - мармита; - холодильной витрины.	удовлетворительное  - - - - - - -	нет нет нет нет нет нет нет нет

№	Объект проверки	Фактическое состояние	Примечание
8	Санитарное состояние: -столовой посуды -кухонного инвентаря -столовых приборов -разделочных досок  -рабочих кухонных столов -кухонной мебели -столов в обеденном зале -умывальников -раковин и мочных ванн. -пола, стен, дверей: а) в помещении для приема пищи б) в обеденном зале в) в помещении для мытья посуды в) в помещении для хранения продуктов д) в подсобных помещениях ж) в помещениях общего назначения з) санитарного узла, туалета, душевых, раздевалок	удовлетворительное - - - удовлетворительное  удовлетворительное -	нет - - - - - - нет -
9	Наличие инструкций: -по режиму обработки посуды -по применению дез.средств -правила мытья рук	в наличии - -	нет - -
10	Наличие гигиенических средств, эл. полотенецсушителей или одноразовых полотенец:  -в обеденном зале -на кухне -в сан. узле	в наличии - -	нет - -
11	Наличие маркированного уборочного инвентаря: -пищеблок -подсобное помещение -санузел -хранение уборочного инвентаря	в наличии - - -	нет - - -
12	Наличие маркировок: (мясо, овощи, хлеб, рыба) -на холодильниках -на разделочных досках -на разделочных столах -на производственной таре для хранения продуктов	имеется - - имеется	нет нет нет нет

№	Объект проверки	Фактическое состояние	Примечание
13	Соблюдение условий хранения продуктов по видам продукции	соблюдается	нет
14	Наличие маркировок на емкостях и кастрюлях (готовое, сырое)	соответствует	нет
15	Наличие гигрометра психометрического в складских помещениях	в наличии	нет

**Заключение:** Комиссия пришла к выводу, что при проверки санитарного состояния пищеблока нарушений не выявлено. Пищеблок готов к работе в новом учебном году.

Член комиссии



Хорина Н.В.

Фельдшер:



Солодилова С.В.

01.09.2023г.