

АКТ

контроля состояния пищеблока муниципальной образовательной организации, подведомственной МО Управление образованием городского округа Красноуфимск, с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

*МАДОУ 1 (Свободен 44)*

(наименование образовательной организации)

*28* » *02* *2017*

Объект	Соответствует / не соответствует	Комментарий, примечание, рекомендации образовательному учреждению / ООО «КОП»
Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции, транспортировка и приемка пищевой продукции:		
1. Требования к транспорту.	<i>соответствует</i>	
2. Требование к персоналу.	<i>соответствует</i>	
3. Требование к продукции.		
1. Технологический процесс и готовая суточная продукция:	<i>соответств.</i>	
2.1. Наличие недельного меню с учетом основ рационального питания детей, наличие на* каждое блюдо технологических карт.	<i>имеется</i>	
2.2. Контроль за выполнением технологии приготовления блюд.	<i>ведется</i>	
2.3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей.	<i>ведется</i>	
2.4. Контроль за проведением бракеража готовой пищи.	<i>ведется</i>	
2.5. Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи.	<i>ведется</i>	
2.6. Контроль за выполнением норм питания детей.	<i>ведется</i>	

Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.	соответствует
Состояние и содержание помещений.	соответств.
Состояние и исправность технологического оборудования.	не соответствует директор шеф-повар
Наличие, достаточность и состояние инвентаря.	имеется.
Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение, аттестация, вакцинация:	
1. Предварительные и периодические медицинские осмотры.	ведется
2. Гигиеническое обучение и аттестация.	ведется
3. Вакцинация.	имеется
4. Ежедневные осмотры перед началом работы.	выполняется
5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.	соответств.
6. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.	ведется
Проведение уборки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:	ведется
1. Санитарное состояние помещений, качество уборки и дезинфекции, соблюдение требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря.	удовлетворительно
Проведение производственного контроля.	ведется
Контроль за организацией питьевого режима.	ведется

Подписи членов комиссии: от образовательного учреждения Кореньков Р.А. Ш

от здравоохранения Антельвович В.И. Ш

С актом ознакомлены: <sup>иные</sup> Ср. Орлова И.Р.