

АКТ

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

МАОУ до 1 Свобода 44

(наименование образовательной организации)

10» *05* 20*24*.

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>не соответствует.</i>	<i>имеется по перевозке продуктов, не имеет свч. паспорта, в соответствии с прил. 6</i>
2. Требование к персоналу.	<i>соответствует</i>	
3. Требование к продукции.	<i>соответствует</i>	
1. Технологический процесс и готовая суточная продукция:		
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 КОП</i>	

Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.	соответств
Состояние и содержание помещений	
Состояние и исправность технологического оборудования	исправно
Наличие, доступность и состояние инвентаря.	Рабочие носки с трикотажем
Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение, аттестация, вакцинация:	
1. Предварительные и периодические личные осмотры	соответств.
2. Гигиеническое обучение и аттестация.	имеется
3. Вакцинация.	имеется
4. Ежедневные осмотры перед началом работы.	ведется
5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.	ведется
6. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.	ведется.
Проведение уборки, дезинфекции, санитизации и дератизации:	
1. Санитарное состояние помещений, качество уборки и дезинфекции, соблюдение требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря.	соблюдается
Проведение производственного контроля.	ведется
Контроль за организацией питьевого режима.	соблюдается

Подписи членов комиссии: от образовательного учреждения

И. Керемова Т.А.

от здравоохранения

И. Артемьевич

С актом ознакомлены:

О. Орлова И. А. А. А. А.