

АКТ

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

МБОУ "Урс" Советское 49а

наименование образовательной организации)

19 » *сентября* 20*17*г.

Объект	Соответствует/не соответствует	Комментарий, примечание, рекомендации образовательному учреждению / ООО «КОП»
Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции. Транспортировка и приемка пищевой продукции:		
1.1. Требования к транспорту.	<i>не соответствует</i>	<i>Машина по перевозке молока нет сан. транспорта, не прошла сан. об-ку.</i>
1.2. Требование к персоналу.	<i>соответствует</i>	
1.3. Требование к продукции.	<i>соответствует</i>	
2. Технологический процесс и готовая кулинарная 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</i>	

Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.	
Состояние и содержание помещений.	удовлетворительное
Состояние и исправность технологического оборудования.	удовлетворительное
Наличие, достаточность и состояние инвентаря.	имеется в достат. кол-ве
Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение, аттестация, вакцинация:	имеется
1. Предварительные и периодические единичные осмотры.	проводятся
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, дезинсекции и дератизации:	
1. Санитарное состояние помещений, качество уборки и дезинфекции, соблюдение требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря.	соблюдается
5. Проведение производственного контроля.	ведется
7. Контроль за организацией питьевого режима.	ведется

Подписи членов комиссии: от образовательного учреждения

от здравоохранения

иные

С актом ознакомлены:

Т.А. Корешова
И.А. (Иванович)
Мед- (Медкина)
Вед- (Виноградова)