



УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ СОШ №52

А.В. Дроздовский

АКТ

обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания на пищеблоке МОУ СОШ № 52

г. Тверь

« 28 » января 2025 г.

Мы комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе председателя комиссии Давыдовой О.С.-социальный педагога, членов комиссии: бухгалтера Оглы Л.С и заместителя директора по общим вопросам Каменского Е.В. составили настоящий акт о том, что 28 января 2025 года была проведена проверка пищеблока МОУ СОШ № 52.

В ходе проверки установлено следующее:

№ П/П	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленного нарушения
1. Информационные стенды			
1.1.	Наличие графика приема пищи с указанием количества питающихся	В наличии	
1.2.	Наличие ежедневного подписанного меню, соответствие ежедневного меню заключенным контрактам	В наличии Соответствует	
2. Документация пищеблока			
2.1	Наличие и своевременное заполнение журналов входного контроля и бракеража готовой продукции	Ведется два бракеражных журнала на готовую и скоропортящуюся продукцию. Своевременно Соответствует	
2.2	Наличие технологических карт	В наличии	
2.3.	Ведение гигиенического журнала сотрудников пищеблока	Ведется	
3. Оборудование пищеблока			
3.1	Наличие необходимого оборудования производственных помещений	Соответствует	
3.2.	Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования	Удовлетворительное	
3.3.	Контроль температурного режима холодильного оборудования	Ведется журнал контроля. Соответствует	
3.4.	Наличие маркировки на технологическом и холодильном оборудовании	Имеется	

3.5.	Наличие и санитарное состояние столовой и кухонной посуды, инвентаря	В достаточном количестве Посуда с трещинами и сколами не используется	
3.6.	Наличие маркировки кухонной посуды и инвентаря	Имеется	
4. Помещение пищеблока			
4.1.	Использование помещений согласно назначению	Согласно назначению	
4.2.	Санитарное состояние помещений	Удовлетворительное	
4.3.	Хранение и маркировка уборочного инвентаря	Маркировка имеется Хранится в отдельном помещении	
4.4.	Место для переодевания и хранения личных вещей	Имеется	
4.5.	Наличие графика генеральной уборки помещений	Имеется Проводится не реже 1 раза в неделю	
5. Поступающая продукция			
5.1.	Наличие сопроводительной документации и ее соответствие с маркировкой при приеме сырья и продуктов питания	Имеется Соответствуют	
5.2.	Сроки годности продукции	Соблюдаются	
5.3.	Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение товарного соседства	Соблюдается	
6. Приготовление пищи			
6.1.	Соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока	Соблюдаются	
6.2.	Использование спецодежды	Используется	
6.3.	Соблюдение технологических карт	Соблюдаются	
6.4.	Контроль за качеством готовой продукции	Осуществляется	
7. Порционирование и выдача			
7.1.	Использование спецодежды при раскладке питания обучающимся	Используется	
7.2.	Соблюдение веса порций заявленному в меню (по 10 порциям)	Соответствует	
7.3.	Соблюдение температуры выдачи блюд	Соблюдается	
7.4.	Соблюдение сроков реализации и условий хранения готовой продукции	Соблюдается	
7.5.	Наличие суточных проб	Имеются	
7.6.	Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительное	
8. Контроль мытья посуды			
8.1.	Наличие дезсредств для мытья посуды и инструкций по их использованию	Имеются	
8.2.	Соблюдение температурного режима при мытье посуды	Соблюдается	
8.3.	Санитарное состояние посудомоечных машин	Удовлетворительное	

ВЫВОДЫ: Замечаний нет.

Председатель комиссии:

Давыдова О.С.

Члены комиссии:

Каменский Е.В.

Оглы Л.С.