

## Акт санитарного состояния на пищеблоке

Дата 04.03.22г в 10-00

Кем Митиной.Т.В.

У кого Красовой Т.Н.

№	Содержание	Да	Нет	Примечание
1	<b>Горячий цех.</b>			
2.	<b>Электроплиты:</b> -чистота духового шкафа; - чистота плит; - чистота стен около них.	- чистота - чистота - чистота		
3.	<b>Холодильные камеры:</b> - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	- сверены. - чистота - сверены		
4	<b>Суточная проба:</b> - состояние холодильника - состояние банок; - наличие крышек; - правильность забора; - своевременность сменяемости и наличие продукции.	- удовлетв. - крышки - все в - правильно - сверены.		
5	<b>Доски для варёной продукции:</b> - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию; - правильность хранения; - наличие трещин, щербинок.	- сверены. - все в - сверены. - правильно - трещ. свны		защитить
6	<b>Ножи для варёной продукции:</b> - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию.	- все в - все в - сверены.		
7	<b>Контрольные весы:</b> - состояние; - правильность работы.	- удовлетв. - правильно.		
8	<b>Технологическое оборудование:</b> - санитарное состояние; - рабочее состояние; - маркировка.	- удовлетв. - правильно - сверены		
9	<b>Состояние столов варёной продукции.</b>	- сверены.		
10	<b>Хранение хлеба:</b> - маркировка; - наличие тары (для белого и чёрного хлеба); - состояние стола; - состояние доски; - наличие ножа с маркировкой.	- сверены - тары - правильно - сверены - удовлетв.		
11	<b>Хранение ветоши:</b> - наличие тары; - наличие и качество ветоши.	- сверены - тары, сверены.		
12	<b>Уборочный инвентарь:</b> качество ветоши; - наличие швабры с маркировкой; - правильность хранения.	- правильно. - сверены - правильно		
13	<b>Состояние раковин для мытья рук.</b>	- сверены.		
14	<b>Вода для питья детей:</b> - наличие кипячёной воды в достаточном количестве.	- удовлетв.		
15	<b>Контрольное блюдо:</b> состояние уголка для хранения.	- удовлетв.		
16	<b>Общее санитарное состояние</b>	- удовлетв.		
17	<b>Наличие документации.</b> Ведение и своевременное заполнение журналов: - журнал здоровья; - журнал температурного режима холодильников. - журнал	- сверены. - сверены - сверены		
18	<b>Одежда:</b> чистота; - наличие головного убора; - наличие полотенца для рук ( 2 полотенца); - наличие халатов для уборки.	- чистота - сверены - сверены - сверены		
19	<b>Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.</b>	- правильно		

Инструктор по ГВ \_\_\_\_\_

*Митина*

## КОНТРОЛЬ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Дата « 16 » 02 2002 г. Кем: Александров Е.С. мастер м.в.в.м.  
 У кого Ковалев С.В. мастер м.в.в.м.  
Кур. учеб. Кривоша Л.В.

№	Содержание	Выводы	Рекомендации	Регулирование
1	<b>Холодный цех</b>			
1.1.	Холодильная камера: <input type="checkbox"/> Своевременность разморозки <input type="checkbox"/> Состояние уборки <input type="checkbox"/> Температурный режим	- своевременно - качество - уб-ка		
1.2	Доски для холодной продукции: <input type="checkbox"/> Качество обработки <input type="checkbox"/> Наличие маркировки <input type="checkbox"/> Соответствие количественному требованию <input type="checkbox"/> Состояние кассетницы <input type="checkbox"/> Правильность хранения	- соотв. - имеется - соотв. - удовлет. - правильно		
1.3	Ножи для сырой продукции: <input type="checkbox"/> Качество обработки <input type="checkbox"/> Наличие маркировки <input type="checkbox"/> Соответствие количественному требованию <input type="checkbox"/> Состояние кассетницы <input type="checkbox"/> Правильность хранения <input type="checkbox"/> Качество заточки	- качество - соотв. - соотв. - удовлет. - правильно - качество		
1.4.	Состояние стола для сырой продукции	- удовлет.		
1.5	Хранение ветоши: <input type="checkbox"/> Наличие тары <input type="checkbox"/> Наличие ветоши <input type="checkbox"/> Состояние ветоши	- имеется - есть - удовлет.		
1.6	Уборочный инвентарь: <input type="checkbox"/> Швабры с маркировкой <input type="checkbox"/> Ведро с маркировкой <input type="checkbox"/> Правильность хранения <input type="checkbox"/> Качество ветоши	- есть - есть - правильно - удовлет.		
1.7	Моющие средства: <input type="checkbox"/> Кальцинированная сода <input type="checkbox"/> Горчица <input type="checkbox"/> Мыло хозяйственное <input type="checkbox"/> Сода питьевая <input type="checkbox"/> Мерная посуда <input type="checkbox"/> Чистящие средства <input type="checkbox"/> Дез.средства	- есть - есть - есть - есть - есть - есть - есть		
1.8	Кухонный инвентарь: <input type="checkbox"/> Маркировка <input type="checkbox"/> Литровка <input type="checkbox"/> Противней <input type="checkbox"/> Кастрюль <input type="checkbox"/> Дуршлагов <input type="checkbox"/> Наличие разливных ложек <input type="checkbox"/> Наличие лопаток <input type="checkbox"/> Наличие венчиков	- есть, соот. - есть - соотв. - соотв. - соотв. - соотв. - соотв. - соотв.		
1.9	Состояние котломоечных	- удовлет.		



	раковин			
1.11	Состояние стеллажа для кухонной посуды	- соотв.		
1.12	состояние посуды для приема пищи: ○ Наличие трещин ○ Соответствие количеству питающихся	- нет. - соотв.		
1.13	Общее санитарное состояние	- удовлет.		
2	<b>Столовая для сотрудников</b>			
2.1	Состояние котломоечных раковин	- удовлет.		
2.2	Состояние раковин для мытья рук	- соотв.		
2.3	Уборочный инвентарь: ○ Швабры с маркировкой ○ Ведро с маркировкой ○ Правильность хранения ○ Качество ветоши	- есть - есть - есть - соотв.		
2.4	Состояние технологического оборудования: ○ Санитарное ○ рабочее	- хорошее - рабочее		
2.5	Состояние шкафа для выдаваемой продукции кладовщиком	- удовлет.		
2.6	Общее санитарное состояние	- удовлет.		
3	<b>Овощная кладовая</b>			
3.1	Уборочный инвентарь: ○ швабры с маркировкой ○ ведро с маркировкой ○ правильность хранения ○ качество ветоши	- есть - есть - правильно - удовлет.		
3.2	Лари: ○ чистота ○ своевременность переработки ○ достаточность овощей ○ маркировка	- чисто - своеврем. - достаточ. - соотв.		
3.3	Общее санитарное состояние	- удовлет.		
4	<b>Выполнение инструкций ТБ ОТ</b>	- ван-ся.		

Истор. зам. восп.  
Анвар  
Курк. п.с.б.

Александр Э.С.  
Сабирова А.С.  
Трачева А.Т.

## КОНТРОЛЬ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Дата « 13 » 01 2008 г. Кем: Митинкой М. В. инсп. ш. бл.  
 У кого: повар Сабитова М. С.  
 Жуч. районное котлоагрегатное Л. В.

№	Содержание	Выводы	Рекомендации	Регулирование
1	<b>Холодный цех</b>			
1.1.	Холодильная камера: ○ Своевременность разморозки ○ Состояние уборки ○ Температурный режим	- свершен. - соответв. - соответв.		
1.2	Доски для холодной продукции: ○ Качество обработки ○ Наличие маркировки ○ Соответствие количественному требованию ○ Состояние кассетницы ○ Правильность хранения	- соответв. - соответв. - соответв. - удовлетв. - правильно		
1.3	Ножи для сырой продукции: ○ Качество обработки ○ Наличие маркировки ○ Соответствие количественному требованию ○ Состояние кассетницы ○ Правильность хранения ○ Качество заточки	- соответв. - соответв. - соответв. - удовлетв. - правильно - соответв.		
1.4.	Состояние стола для сырой продукции	- удовлетв.		
1.5	Хранение ветоши: ○ Наличие тары ○ Наличие ветоши ○ Состояние ветоши	- соответв. - соответв. - удовлетв.		
1.6	Уборочный инвентарь: ○ Швабры с маркировкой ○ Ведро с маркировкой ○ Правильность хранения ○ Качество ветоши	- соответв. - соответв. - правильно - удовлетв.		
1.7	Моющие средства: ○ Кальцинированная сода ○ Горчица ○ Мыло хозяйственное ○ Сода питьевая ○ Мерная посуда ○ Чистящие средства ○ Дез.средства	- соответв. - соответв. - соответв. - соответв. - соответв. - соответв. - соответв.		
1.8	Кухонный инвентарь: ○ Маркировка ○ Литровка ○ Противней ○ Кастрюль ○ Дуршлагов ○ Наличие разливных ложек ○ Наличие лопаток ○ Наличие венчиков	- соответв., соответв. - соответв. - соответв. - соответв. - соответв. - соответв. - соответв. - соответв.		
1.9	Состояние котломоечных	- удовлетв.		



	раковин		
1.11	Состояние стеллажа для кухонной посуды	- совм.	
1.12	состояние посуды для приема пищи: ○ Наличие трещин ○ Соответствие количеству питающихся	- нет - совм.	
1.13	Общее санитарное состояние	- удовлетв.	
2	<b>Столовая для сотрудников</b>		
2.1	Состояние котломоечных раковин	- удовлетв.	
2.2	Состояние раковин для мытья рук	- совм.	
2.3	Уборочный инвентарь: ○ Швабры с маркировкой ○ Ведро с маркировкой ○ Правильность хранения ○ Качество ветоши	- есть - есть - есть - совм.	
2.4	Состояние технологического оборудования: ○ Санитарное ○ рабочее	- хорошее - рабочее	
2.5	Состояние шкафа для выдаваемой продукции кладовщиком	- удовлетв.	
2.6	Общее санитарное состояние	- удовлетв.	
3	<b>Овощная кладовая</b>		
3.1	Уборочный инвентарь: ○ швабры с маркировкой ○ ведро с маркировкой ○ правильность хранения ○ качество ветоши	- есть - есть - правильно - удовлетв.	
3.2	Лари: ○ чистота ○ своевременность переработки ○ достаточность овощей ○ маркировка	- чисто - сверены - грамотно - совм.	
3.3	Общее санитарное состояние	- удовлетв.	
4	<b>Выполнение инструкций ТБ ОТ</b>	- все сов.	

Имп. ин. воен.  
 Доктор.  
 Юр. рабочие

allh - Минина Т.В  
 Овч - Савитов Т.С.  
 Тимур - Митрофанов Н.В.