

**АКТ ПРОВЕРКИ
пищеблока**

ОУ «Луговская школа»

от « 13 » декабря 2024г.

По адресу/адресам: _____ с. Луговое, ул. Митрофанова, 13А
(место проведения проверки)

На основании: _____ Приказ ОУ « Луговская школа » № 81 от 30.08.2024
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)
была проведена _____ плановая _____ проверка пищеблока:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)
с. Луговое, ул. Митрофанова, 13А
(адрес местонахождения пищеблока)

Лицо(а), проводившее проверку: _____ Ляпустина О.Н. — отв. по питанию
(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку)

При проведении проверки присутствовали: _____ Соскина Н.В.-пред.комисси.- зам по УВР
_____ Чеснакова С.Н. — председатель ПК
_____ Жаксалькова Ю.В.-педагог- библиотечарь
(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки пищеблока выявлено:

- 1.Наличие / отсутствие сопроводительных документов (указать какие) товарно-транспортная накладная, декларации соответствия продуктов, ветеринарные справки,
2. Товарное соседство продуктов(соблюдается/не соблюдается) - соблюдается
3. Хранение продуктов(соответствует/ не соответствует требованиям, расписать где находятся) холодильник №1 пробы, холодильник № 2 — мясо сыр, холодильник № 3- с/м молочный, холодильник № 4- рыба, холодильник № 5 полуфабрикаты/ филе ; холодильник №6- гастрономия
4. Наличие / отсутствие просроченных или испорченных продуктов (указать каких) Отсутствуют
просроченных продуктов питания нет
- 5.Ведение соответствующей новым СанПиН документации (перечислить журналы) «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Ведомость контроля за рационом питания», «Гигиенический журнал», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования», «Журнал дезинфекции холодильников»
6. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании - соблюдается
7. Состояние гигрометра — в рабочем состоянии
8. Наличие / отсутствие сколов, трещин на оборудовании, посуде - сколов и трещин не обнаружено
Соответствие посуды и оборудования требованиям СанПиН — не соответствует, посуда не в полном объеме заменена на посуду из нержавеющей стали(требуется замена 3 кастрюль, 3 тазов)
9. Соответствие / несоответствие инструкции процесс мытья кухонной и столовой посуды — соответствует инструкции
10. Наличие / отсутствие журналов проведения влажных и генеральных уборок на пищеблоке — ведется «Журнал проведения влажных и генеральных уборок на пищеблоке» заполнен
11. Нарушения (выявлены (указать № пунктов акта) / не выявлены) НЕ ВЫЯВЛЕНЫ нарушений нет

Подписи лиц, проводивших проверку: _____ О.Н.Ляпустина
_____ С.И.Чеснакова
_____ Ю.В. Жаксалькова
С актом проверки ознакомлен(а): _____ зам по УВР Н.В. Соскина

« 13 » _____ декабря 2024 г.