

Акт проверки

санитарного состояния производственных помещений пищеблока

Цель проверки: санитарное состояние производственных помещений.

Дата проверки: 21.04.2026г.

Проверкой было установлено:

В помещении пищеблока чистые полы, разделочные доски и посуда. Все ёмкости для приготовления пищи имеют крышки.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами: крупы и сыпучие продукты хранятся на стеллажах; скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках и холодильных камерах.

Электроплиты в исправном состоянии. Вытяжной шкаф работает исправно.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Моющие средства имеются в достаточном количестве.

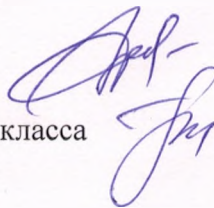
Санитарное состояние производственных помещений соответствует санитарным нормам.

Сырьё и готовая продукция реализуются в сроки установленные санитарно-гигиеническими требованиями. СанПин-2.3.2.1324-03.

Члены комиссии:

Ответственный по организации питания

Председатель родительского комитета 8А класса



С.И. Дьячкова

А.М. Полежаева

С актом проверки ознакомлена:

Повар-бригадир



О.В. Евсикова