

АКТ

проверки состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты

«23» октября 2025 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Председатель комиссии: Каскабаева Р.К.

Члены комиссии: Жанайдарова А.К.
Шаймерденова Ж.О.
Шмралина Л.Г.
Плотникова Е.

1. Провели проверку состояния: пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря, помещения туалетной комнаты.

2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока

В ходе проверки установлено:

№	Проверяемый объект	Состояние	Выявленные нарушения / замечания	Рекомендации по устранению
	Пищеблок	соответствует / не соответствует санитарным нормам (указать состояние оборудования, чистоту, наличие вентиляции, освещения и др.)	Не выявлено	—
	Помещения для хранения продуктов	соответствует санитарным нормам	Не выявлено	—
	Помещения для хранения уборочного инвентаря	соответствует санитарным нормам	Маркировка не на всех инвентарях	Промаркировать более ярк. / Видно краской
	Туалетная комната	соотв. санит. нормам	Не выявлено	

2. Виды уборок:

№	Вид уборки	Периодичность	Описание работ
1	Ежедневная уборка	Ежедневно, по окончании работы пищеблока	Удаление мусора, мытьё полов, столов, кухонного оборудования, раковин, холодильников снаружи, дезинфекция поверхностей, проветривание помещений.
2	Генеральная уборка	1 раз в неделю или по графику, утверждённому руководителем	Мытьё и дезинфекция всех поверхностей, включая стены, потолки, двери, вентиляционные решётки, холодильное и технологическое оборудование внутри и снаружи, удаление накипи и жира, обработка моющими и дезсредствами

Контроль проведения уборок помещений пищеблока

Уборка пищеблока проводится ежедневно (описание работ выше), генеральная уборка тоже проводится регулярно (описание работ выше)

Общие выводы комиссии: (указать общую оценку санитарного состояния помещений, выявленные недостатки, соответствие санитарным нормам и требованиям СанПиН)

- На складе и пищеблоке продуктов питания с прилавком порчи и с истекшими сроками годности не установлено
- Посуды с трещинами, отбитыми краями нет
- Хранение продуктов питания на складе и пищеблоке соответствует действующему СанПиН
- Санитарное состояние хорошее - Антисеп. ср-ва имеются
- Туалетн. помещение соотв. норм
- Инвентарь уборочный маркирован, частично без м

Рекоменд.: 1. Маркировать весь уборочный инвентарь который
использ. в уборке более яркими красками
2. Пройдена проба питания: рис с рыбой, рекомен.
добавить еще готовить рыбу, стейки в замен на
рыбные котлеты. Просим согласовать с соответс.
Подписи членов комиссии: инстанция.

1. Май /Ф.И.О./ Майсерах М.О.
2. М /Ф.И.О./ Шаранин
3. М- /Ф.И.О./ Тютеникова С.Ю

С актом ознакомлен(а):

_____/должность, Ф.И.О./