**УТВЕРЖДАЮ:**
**Директор ОГБУСО «Шебертинский дом-интернат для престарелых и инвалидов»**
**_____ Бурова И.С.**
**25 марта 2020 года**

# АКТ
## проверки пищеблока
## за 1 -ый квартал 2020 года

Комиссия в составе заместителя директора по АХР Рык Т.А. совместно со старшей медицинской сестрой Арзамаскиной В.Н., 25.03.2020 года провела проверку качества работы пищеблока (социально-бытовые услуги) согласно ГОСТ Р 52143. Проверялось выполнение должностных обязанностей поваров, буфетчиц, кухонных работников, ведение журнала «Здоровье», работа с технологическими картами, санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, получение, хранение и выдача продуктов со склада, режим мытья столовой и кухонной посуды, отбор суточных проб.

**В результате проверки выявлено следующее**:
Санитарно-гигиенические требования, правила личной гигиены соблюдаются. Ведется журнал «Здоровье». Работники кухни знают и умеют пользоваться дез. растворами. Замечаний по хранению и расходованию продуктов, получаемых со склада нет. Технология приготовления блюд и нормы закладки сырья соблюдаются. Суточные пробы берутся перед каждым приемом пищи проживающих, хранятся в холодильнике для проб 48 часов. Работники пищеблока пользуются промаркированной посудой и инвентарем в соответствии с их назначением. Обслуживаемое оборудование содержится в исправном состоянии. Соблюдаются сроки прохождения медицинских осмотров. Рабочее место оформлено и содержится без замечаний. Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается. Внешний вид опрятный. Правила техники безопасности и охраны труда соблюдаются. Уборочный инвентарь и ветошь хранятся в специально отведенном месте. Соблюдается правила обработки яиц, фруктов и овощей. Соблюдается товарное соседство при получении продуктов со склада. Замечаний по нарушению трудовой дисциплины нет. Жалоб от получателей социальных услуг по работе пищеблока не поступало. Получены благодарности от получателей социальных услуг за вкусное и качественное приготовление пищи, за доброе и внимательное отношение к клиентам.
Знают и соблюдают правила пожарной безопасности, антитеррористической безопасности, охраны труда, правила внутреннего трудового распорядка, приказы администрации, касающиеся их должностных обязанностей.
Учреждение полностью укомплектовано работниками пищеблока. Повара имеют 5 разряд. Услуги получателям социальных услуг по организации питания в учреждении предоставляются в полном объеме.

**Замечаний за 1-ый квартал нет.**

Зам. директора по АХР Рык Т.А.
Ст. мед. сестра Арзамаскина В.Н.