

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС
«ШКОЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ МАЛЬЦЕВА АЛЕКСАНДРА ИВАНОВИЧА»
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**АКТ ПРОВЕРКИ СОСТОЯНИЯ МАРКИРОВКИ
производственного оборудования, инвентаря и посуды**

Дата проведения: «03» марта 2026 г.

Место проведения: пищеблок / школьная столовая

Комиссия в составе:

1. Марынич Н.Н. – директор школы, председатель бракеражной комиссии
2. Дорогинская Е.В. – зам директора по ВР, ответственная по питанию
3. Ходырева Е.А. – советник директора по ВР, ответственная по питанию
4. Пума З.И. – медицинская сестра, член бракеражной комиссии

Предмет проверки: Соответствие маркировки производственных столов, холодильного оборудования, кухонного инвентаря и посуды санитарно-эпидемиологическим требованиям (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В ходе проверки установлено:

- Производственные столы: все столы, задействованные в процессе приготовления пищи, имеют четкую, хорошо читаемую маркировку в соответствии с их назначением («СМ» — сырое мясо, «ВМ» — вареное мясо, «СО» — сырые овощи, «ВО» — вареные овощи, «Г» — гастрономия, «Р» — рыба и т.д.). Покрытие столов целостное, маркировка нанесена способом, исключающим её стирание при санитарной обработке.
- Холодильное оборудование: холодильные и морозильные камеры промаркированы согласно категориям хранящейся продукции. Соблюдается принцип товарного соседства. На каждом объекте оборудования закреплены таблички с указанием вида продукции. Температурные листы ведутся в установленном порядке.
- Разделочный инвентарь (ножи, разделочные доски): весь кухонный инвентарь имеет специальную буквенную маркировку, соответствующую обрабатываемому сырью. Маркировка нанесена на боковую поверхность досок и рукоятки ножей. Состояние инвентаря удовлетворительное, дефектов (трещин, сколов), препятствующих качественной обработке, не выявлено. Хранение организовано в кассетах согласно маркировке.
- Кухонная посуда: кухонная посуда (кастрюли, баки, сотейники) промаркирована с указанием её объема и назначения («I блюдо», «II блюдо», «Гарнир», «Напитки»). Маркировка выполнена масляной краской, легко поддается дезинфекции.



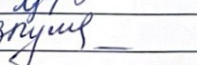
Заключение комиссии:

Состояние маркировки производственного оборудования, холодильных мощностей и инвентаря соответствует действующим санитарно-гигиеническим нормам. Нарушений в части закрепления оборудования за конкретными видами пищевой продукции не выявлено.

Рекомендации:

Своевременно обновлять стершуюся маркировку на ручках инвентаря по мере необходимости.

Подписи членов комиссии:

Н.Н.Марынич / 
Е.В.Дорогинская / 
Е.А.Ходырева / 
З.И.Пума / 