

АКТ  
санитарного-гигиенического состояния пищеблока  
от \_\_\_\_\_

Вопросы по контролю	Выполнение	Замечания, рекомендации
Уборка влажным способом с применением моющих средств при открытых фрамугах (плинтуса, подоконники, радиаторы, двери, шкафы, выключатели)		
Наличие уборочного инвентаря, его соответствие		
Наличие и хранение специальной ветоши в специально промаркированной посуде		
Уборка стен, окон, полов		
Обработка санитарно-технического оборудования с использованием дезинфицирующих средств		
Организация генеральной уборки		
Хранение и маркировка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов		
Соответствие хранения личных вещей		
Внешний вид сотрудников		

Проверяющий \_\_\_\_\_ Мед сестра

Проверяемый \_\_\_\_\_