**Схема составления акта санитарного обследования продовольственного магазина**

1. *Паспортная часть:*

а) кем проведено обследование (фамилия, инициалы, должность);

б) совместно с кем;

в) в присутствии кого;

г) какого объекта;

д) с какой целью (в порядке планового или внепланового обследования, подготовки к работе в весенне-летних условиях и т.д.).

2. *Общие сведения о магазине:*

а) тип магазина (специализированный, смешанный, комбинированный);

б) принцип обслуживания (с продавцом, самообслуживание);

в) число рабочих мест;

г) общее количество работающих;

д) часы работы;

е) размещение (в специальном здании, приспособленном, занимает часть здания, этажность);

ж) изолированность от жилья и др.

3. *Территория:*

а) участок (самостоятельный, нет);

б) размеры, ограждение, озеленение, замощение;

в) подъездные пути;

г) освещение;

д) мусоросборники и др.;

е) способы и регулярность уборки территории и дворовых устройств;

ж) санитарное состояние их в момент обследования (загрязненность, захламленность и т.д.).

4. *Водоснабжение и канализация*(подключение к общегородской сети, местной, ее типы).

5. *Транспорт*(каким транспортом подвозятся продукты – виды, наличие специализированного транспорта, его состояние, документация, санитарный контроль, размещение).

6. *Тара* (количество скапливающейся тары за сутки, ее виды, способ хранение, состояние).

7. *Обеспеченность холодильным оборудованием*: системы холодильных установок и устройств, их емкость, размещение, степень обеспеченности; исправность; температурный режим; правильность эксплуатации; санитарное состояние.

8. *Санитарно-техническое состояние помещений, оборудования и оснащения*:

а) перечень групп помещений и набор их в каждой группе (складской, торговой, административно-бытовой, подсобно-технической);

б) состояние полов, стен, потолков, окон, дверей (исправность, облицовка, штукатурка, окраска, засетченность и т.д.);

в) отопление;

г) вентиляция;

д) освещение;

е) оборудование и оснащение (лари, закрома, шкафы, стеллажи, полки, крючья, колода для разрубки мяса, тележки, разделочные доски и другой торговый инвентарь – их исправность, маркировка, способы хранения и др.)

9. *Санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря*:

а) время и способ уборки помещений;

б) санитарные дни (сколько, когда, их назначение);

в) санитарное состояние помещений в момент обследования (захламленность, сырость, плесень, паутина, пыль, мухи, тараканы, насекомые, грызуны и т.д.);

г) содержание рабочих мест продавцов (прилавка, под прилавками);

д) собирание отходов и отбросов (наличие бачков с крышками, их размещение, своевременность очистки и дезинфекции;

е) очистка, мытье и дезинфекция инвентаря и оборудования (способы очистки, отведенное место). Санитарное содержание душевых, туалетных и умывальных комнат (способы уборки, дезинфекции);

ж) инвентарь для уборки, его маркировка и хранение.

10. *Гигиена хранения и продажи продуктов:*

а) ассортимент (по группам);

б) наличие качественных удостоверений и накладных с указанием предельного срока реализации каждого продукта;

в) обеспечение раздельного хранения различных видов продуктов в надлежащих условиях (правильное размещение по складским помещениями внутри их, соблюдение температурно-влажностного режима; защита от солнечных лучей, от возможности адсорбции посторонних запахов и др.);

г) соблюдение установленных сроков реализации продуктов (наличие продуктов с просроченными сроками реализации);

д) доброкачественность продуктов (наличие в момент обследования испорченной продукции и продуктов пониженного качества – какие, сколько, дефекты);

е) обеспеченность раздельной продажи отдельных видов продуктов (наличие отделов, их размещение);

ж) соблюдение санитарных правил отпуска продуктов потребителю (пользование лопаточками, вилками, щипцами и т.д.), отпуск в соответствующей упаковке, возможность загрязнения продуктов через деньги и др.;

з) условия для сохранения чистоты продуктов покупателями (упаковочные столики для покупателей, их содержание);

и) контроль за качеством продуктов, отпускаемых покупателю и на складе (кто осуществляет, как часто).

11. *Личная и производственная гигиена персонала:*

а) наличие гардероба, индивидуальных шкафчиков для хранения верхней одежды;

б) обеспеченность санитарной одеждой (число комплектов, носовые платки и т.д.), её содержание, условия для стирки и хранения, раствора хлорной извести и др.);

в) чистота тела и нательного белья;

г) соблюдение правил пользования туалетом.

12. *Периодические медицинские осмотры и обследования:*

а) регулярность прохождения и система учета (процент необследованных за последний квартал);

б) своевременность прививок (какие, процент не привитых);

в) состояние медицинских книжек.

13. *Санитарная грамотность работников:*

а) своевременность сдачи и формы учета санитарного минимума (процент не сдавших);

б) знание отдельными лицами основных вопросов программы (выяснить во время собеседования).

14. *Выводы*(дают заключение об общем санитарном состоянии магазина, особое внимание уделяют замеченным недочетам).

16. *Предложения*(пути устранения установленных недостатков, при этом указывают сроки исполнения, которые по возможности согласуют с администрацией магазина).

17. Подписи.