

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 1 с приоритетным осуществлением деятельности по  
художественно-эстетическому направлению развития воспитанников»  
623300, Свердловская область, г. Красноуфимск, ул. Свободы, 44 тел. 8(343)94-5-01-31

АКТ проверки пищеблока МАДОУ детский сад 1 ул. Свободы, 44

«23» 01 2024 г

12:30

Комиссия в составе:

заведующий МАДОУ детский сад 1 Корюков В.А.  
представитель территориального управления  
Колесникова М.Ф.; термол-врач педиатр  
Новикова В.В.; представитель родительской  
общественности Шершова Н.О., мед. сестра  
Артёмовская В.Н.; и.санитарного врач Петтеренбург  
Снежикова И.В.

проведена проверка пищеблока МАДОУ детский сад 1 на соответствие выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 года.

В ходе проведения проверки выявлено:

1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность исполняется
- наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов исполняется
- соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания количеству имеющихся на данный момент в пищеблоке исполняется

2. Контроль за качеством поступающей продукции:

- бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья ведётся
- соблюдение условий для хранения соблюдается
- контроль температурного режима в холодильном оборудовании исполняется
- соблюдение правил товарного соседства соблюдается
- соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов соблюдается

4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:

- использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) для обработки сырья используется
- обработка продуктов, прошедших тепловую обработку обрабатываются
- электропривод для сырых овощей - исполняется
- первичная, вторичная обработка овощей, фруктов обрабатываются
- обработка овощей для сырых салатов: нет

5. Обработка яиц, помещения, инвентарь, Правила обработки:

- условия обработки обрабатывается

6. Маркировка разделочного, рабочего инвентаря, посуды.

- места хранения, правила хранения инвентаря, разделочных досок, ножей:

соответствуют

- мытьё разделочных досок: производится

Условия для мытья посуды:

- столовой исполняется

- кухонной исполняется

- оборотной тары соблюдается
- 7. Моечные ванны для мытья посуды:
  - маркировка на ваннах объёмной вместимости имеется
  - пробки из полимерных и резиновых материалов имеются.
- 8. Состояние столовой посуды:
  - количество, соответствие количеству посадочных мест имеется в достаточном и количестве
- 9. Моющие средства (наименование):
  - инструктивный материал по использованию моющих средств имеется.
  - мерные ёмкости для дозирования моющих средств имеются
- 10. Столовые приборы, правила хранения прокаливания в духовом шкафу: соответствует
- 11. Технологические требования при приготовлении блюд:
  - первых блюд соблюдается
  - вторых блюд соблюдается
  - запеканки, омлеты соблюдается
- 12. Соблюдение реализации:
  - мармитные линии —
  - охлаждаемые прилавки —
  - жарочные шкафы, плиты исправность электропакетников отсутствует.
- 13. Бракеражный журнал готовой продукции:
  - оценку качества блюд проводит комиссия проводит
  - бракераж проводят, регистрируют, от каждой партии приготовленных блюд с указанием часа изготовления и время снятия бракеража проводят ежедневно
  - бракераж блюд соответствует меню на данный день соответствует.
- 14. Санитарное состояние обеденного зала (меню, график работы, уголок потребителя)
  - уборка обеденного зала, специально выделенная ветошь, промаркированная тара для чистой и использованной ветоши имеется
- 15. Санитарное состояние помещения для персонала
  - раздевалка: хранение личных вещей, шкафы имеется
  - хранение санитарной одежды, шкафы, вешалка отдельно от личных вещей: имеется
  - туалет: вешалка у входа для снятия санитарной одежды: имеется
  - раковина для мытья рук, наличие мыла, дез. растворы для обработки рук: есть.
  - одноразовые полотенца, индивидуальные полотенца есть.
  - наличие уборочного инвентаря, сигнальная окраска (ведро, швабра, ветошь, щётки и т.д.): имеется
  - ветошь для протирки ручек, кранов с применением дез. раствора, ёмкость для хранения: имеется
- 16. Дезинфекция:
  - дезинфекционные препараты (хранение в специально отведённом месте) имеются
  - инструктивный материал для приготовления растворов, этикетки на ёмкостях с указанием наименования р-ра %, дата изготовления, срок годности, подпись имеется
  - знания об использовании дезрастворов для обработки обеденных столов, обработки рук после туалета, обработка производственного окружения, замачивание столовой посуды после завершения приёма пищи, проведение уборки в конце работы, генеральной уборки ежемесячно, после обработки яиц: осуществляется
- 17. Наличие уборочного инвентаря для каждой группы помещений (чистые зоны, грязные зоны), отдельный промаркированный уборочный инвентарь, шкаф, место его хранения: имеется
- 18. наличие чистой санитарной одежды: имеется
  - количество комплектов санитарной одежды всего штук не работает
- 19. Журнал проведения витаминизации третьих блюд: витамина берётся



- поступление витамина С строго с учётом суммарного поступления витамина С пищевыми продуктами рекомендуемого суточного меню осуществляется, в полном объёме
- 20. Журнал здоровья ведётся
- 21. Журнал контроля за рационом питания ведётся
- 22. Журнал температурного режима холодильного оборудования ведётся
- 23. Санитарные книжки
  - медицинские осмотры в установленном порядке проводятся
  - профилактические прививки в соответствии с национальным календарём прививок проводятся
- 24. Книга отзывов и предложений ведётся
- 25. Меню:
  - цикличное меню ведётся
  - ассортимент блюд собственного приготовления реализуемые с линии раздачи, соответствии цен —
  - соответствие меню цикличному соответствует

Устранить отмеченные нарушения, привести пищеблок в соответствии с требованиями СанПин:

Срок исполнения до \_\_\_\_\_

запланировано и выполнено.

Заведующий МАДОУ детский сад 1



Г.А. Корекова



Члены комиссии: Нобенова (Е.В. Нобенова)  
М.А. Романова  
Н.О. Николаева  
Н.В. Ермакова