

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

Советская, 49 А

11:30

Комиссия в составе:

Заведующей МАДОУ детского сада Корсикова Т.А.,  
представитель коммунального предприятия «Красноуфимск»  
территориальное отделение питания Новиковой С.В.,  
представитель районной администрации  
Красноуфимск Н.Д., муниципальный совет Артемьевичи  
м. санитарного врача Кеттеринбург Ермаковой 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 ярлычков, 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 исполняется
- соблюдение условий для хранения исполняется
- контроль температурного режима в холодильном оборудовании исполняется
- соблюдение правил товарного соседства исполняется
- соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов исполняется

4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:

- использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин)

для обработки сырья исполняется

- обработка продуктов, прошедших тепловую обработку обрабатывается

- электропривод для сырых овощей - исполняется

- первичная, вторичная обработка овощей, фруктов обрабатывается

- 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:

соответствует

- мытьё разделочных досок: процедурируется

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 рабочем состоянии
- 9. Моющие средства (наименование):
  - инструктивный материал по использованию моющих средств имеется
  - мерные ёмкости для дозирования моющих средств имеется
- 10. Столовые приборы, правила хранения прокалывания в духовом шкафу: соблюдается
- 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 инспектируется
- 13. Бракеражный журнал готовой продукции:
  - оценку качества блюд проводит комиссия протокол
  - бракераж проводят, регистрируют, от каждой партии приготовленных блюд с указанием часа изготовления и время снятия бракеража протокол инспектируется
  - 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
- 12. 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 для шеф-повара и работников
- 19. Журнал проведения витаминизации третьих блюд: осуществляется

- поступление витамина С строго с учётом суммарного поступления витамина С пищевыми продуктами рекомендуемого суточного меню осуществляется «высоко»
- 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 имеется
- 25. Меню:
  - цикличное меню имеется
  - ассортимент блюд собственного приготовления реализуемые с линии раздачи, соответстви цен —
  - соответствие меню цикличному осуществляется

Устранить отмеченные нарушения, привести пищеблок в соответствии с требованиями СанПин: Срок исполнения до \_\_\_\_\_

Замечаний нет.

Заведующий МАДОУ детский сад 1



*Handwritten signature*

Г.А. Корекова

Члены комиссии:

*Нобилова (Е. В. Нобилова)*  
*М. Ф. Романова*  
*М. О. Демасова*  
*И. В. Сиваева*