

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
(ЯСЛИ-САД) № 1 «РОМАШКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ КРАСНОПЕРЕКОПСК
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

АКТ

по результатам контроля готовности и создания условий для организации питания воспитанников МБДОУ (ясли-сад) № 1 «Ромашка» во втором полугодии 2025-2026 уч. года

от 13.01.2026 г.

Составлен комиссией в составе:

Председатель: Петрова Е.К., заведующий

Члены комиссии: Сенив М.В., специалист по организации питания

Виноградова Е.С., завхоз

Коваленко И.А., старший воспитатель

Вавилина М.В., представитель родительской общественности

В ходе контрольных мероприятий готовности и создания условий для организации питания воспитанников МБДОУ (ясли-сад) № 1 «Ромашка» во втором полугодии 2025-2026 учебного года, с целью организации качественного питания воспитанников после новогодних и рождественских праздников проверено состояние пищеблока и складских помещений. В ходе проверки установлено следующее.

На пищеблоке и в складских помещениях проведена генеральная уборка. Состояние пищеблока удовлетворительное. Имеющееся необходимое технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Вся посуда с дефектами и механическими повреждениями заменена на новую, обновлена маркировка на инвентаре, ножах и оборудовании пищеблока. Доски промаркированы соответствующим образом. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Пищеблок оборудован системой вентиляции, функционирует.

В помещении пищеблока в соответствии с графиком проводится уборка: ежедневно мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, очистка осветительной арматуры, очистка стекол от пыли; ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря. На емкости с рабочими дезинфицирующими средствами нанесена соответствующая маркировка с указанием даты и сроков их реализации.

На пищеблоке имеется достаточный запас перчаток. Сотрудники пищеблока постоянно их используют при приготовлении и выдаче блюд.

Бактерицидная лампа установлена в холодном цеху пищеблока, используется в соответствии с утвержденным графиком, ведется соответствующий журнал. Холодильное оборудование (холодильники для хранения суточных проб и хранения суточных запасов продуктов) обеспечено контрольными термометрами. На складе размещен гигрометр. Все оборудование поверено.

Пищевые продукты поступают в ДООУ с подтверждающими их происхождение, качество, безопасность документами. С поставщиками продуктов заключены соответствующие договоры. Качество продуктов проверяет комиссия по бракеражу сырой продукции с соответствующей записью в журнале, персональную ответственность за прием продуктов несет кладовщик. Не допускаются к приему продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи.

На пищеблоке регулярно осуществляются:

- входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов (журнал бракеража сырой продукции);
- контроль качества выпускаемой готовой продукции (журнал бракеража готовой продукции);
- ведется регулярный контроль за рационом питания воспитанников, соблюдением санитарных правил технологического процесса (технологические карты);
- контроль за правильным отбором и хранением суточных проб;
- контроль за соблюдением температурного режима (журнал температурного режима);
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий (графики уборки, журнал контроля за качеством уборки);
- контроль за соблюдением личной гигиены (гигиенический журнал)
- контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра и гигиеническим обучением (личные медицинские книжки)

Имеются все необходимые документы, в том числе журналы бракеража сырой и готовой продукции, технологические карты, инструкции, памятки и т.д.

Работники прошли медосмотр. Санитарный минимум будет пройден в соответствии с графиком.

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	<u>Пункт 2.16</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия		Да
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	<u>Подпункт 2.5.1</u> пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

По итогам контроля проведения уборки помещений и хранения уборочного инвентаря установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	<u>Подпункт 2.11.7</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	<u>Пункт 4.6</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
	– холодного и горячего водоснабжения;		Да
	– водоотведения;		Да
	– теплоснабжения;		Да
3	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	Да

ВЫВОДЫ

На основании осмотра производственных помещений пищеблока комиссия приняла решение:

- санитарное состояние помещений удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок МБДОУ готов к работе в штатном режиме.

Рекомендовано продолжить работу по соблюдению санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания в ДОУ.

Завхозу составить перечень оборудования, посуды, СИЗ, требующих замены, разработать перспективный план поэтапного приобретения.

Председатель комиссии:

Петрова Е.К.

Члены комиссии:

Виноградова Е.С.

Коваленко И.А.

Сенин М.В.

Вавилина М.В.