

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №51» г.о. НАЛЬЧИК**

АКТ

проверки пищеблока на соблюдение санитарных правил и нормативов

«19»апреля 2022г.

Комиссия в составе:

председатель комиссии: заведующей Кардановой О.А.

члены комиссии: Уянаевой Д.С.- член родительского комитета 2 средней гр.

Шогеновой Р.Х.- член родительского комитета 1 средней гр.

в присутствии Масаевой З.М.- медицинской сестры

провела обследование состояния пищеблока в соответствии с СП 2.4.3648-20.

В ходе проверки выявлено:

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (раздел 13 СП 2.4.3648-20):
 - 1.1. Пищеблок оборудован частично необходимым технологическим, холодильным и мочным оборудованием.
 - 1.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
 - 1.3. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
 - 1.4. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
 - 1.5. Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудованы раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (раздел 14 СП 2.4.3648-20):
 - 2.1. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.
 - 2.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
 - 2.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
 - 2.4. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима.
 - 2.5. Витаминизация третьих блюд проводится и отмечается в журнале медицинской сестрой.

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (раздел 15 СП 2.4.3648-20):
 - 3.1. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
 - 3.2. Рацион питания соответствует утвержденному примерному 10 дневному меню.

4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДООУ (раздел 16 СП 2.4.3648-20):

- 4.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 4.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемыми.
- 4.3. Тара, в которой привозят продукты, промаркирована.
5. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (раздел 19 СП 2.4.3648-20):
- 5.1. Работники пищеблока в специальной одежде.
- 5.2. Осмотр работников пищеблока проводится ежедневно, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья медицинской сестрой.
6. Требования к соблюдению санитарных правил (раздел 20 СП 2.4.3648-20):
- 6.1. Требования санитарных правил выполняются всеми работниками пищеблока.
- 6.2. Личные медицинские книжки на всех работников пищеблока в наличии.
- 6.3. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации проводятся согласно установленного графика.
- 6.4. Уборка помещений и технологического оборудования пищеблока проводится своевременно и в полном объеме.

Заключение:

Состояние пищеблока соответствует требованиям СП 2.4.3648-20.

Председатель комиссии:	 (подпись)	<u>Каргачева О.А.</u> (ФИО)
Члены комиссии:	 (подпись)	<u>Янаева Д. С.</u> (ФИО)
	 (подпись)	<u>Мошкова Д.Х.</u> (ФИО)
	 (подпись)	<u>Масеев З.И.</u> (ФИО)