

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад «Солнышко»
с.Томское



УТВЕРЖДАЮ

И.О. заведующего МДОАУ

Детский сад «Солнышко»

с.Томское

О.В. Борщева

АКТ

обследования пищеблока (кухни) на готовность к новому

2025/2026 учебному году

« 01 » июня 2025г.

Комиссия, назначенная приказом исполняющего обязанности заведующего № 50 от « 17 » июня 2025г. в составе:

Председатель комиссии:

Борщева О.В. - исполняющий обязанности заведующего

Члены комиссии:

Савинкова И.А. - завхоз

Рябухина А.М. - медицинская сестра

Попова М.И. - бухгалтер

Оверчук М.И. - повар

Дуплинская Т.В. - воспитатель

Лесив М.В. - преседатель родительского комитета детского сада

Установила следующее:

1. Оборудование пищеблока

1.1. Плита для приготовления пищи электрическая 4-х конфорочная в рабочем состоянии. Электроплита установлена св строго горизонтальном положении.

1.2. Вентиляционный зонт над плитами имеется. Вентиляция в рабочем состоянии.

1.3. Холодильники:

- морозильный ларь - 1 шт.
- холодильник - 2 шт.
- морозильная витрина - 1 шт.

Всё холодильное оборудование в исправном состоянии.

1.4. Оборудование для переработки мяса и овощей:

- мясорубка - 1 шт.
- овощерезка - 1 шт.

В рабочем состоянии.

1.5. Производственные и разделочные столы - 3 шт.

Соответствуют нормативам.

1.6. Весы настольные - 1 шт.

В исправном состоянии.

1.7. Столовый и кухонный инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями.

2. Приборы дезинфекции помещения:

Бактерицидная лампа «АРМАМЕД» в исправном состоянии. Журнал дезинфекции помещения ведётся согласно графика.

3. Средства оказания первой помощи:

Имеется аптечка медицинская - 1 шт., укомплектована полностью.

4. Средства по ПБ

Огнетушитель порошковый - 1 шт.

5. Сотрудники пищеблока - 3 чел.

Прошли инструктаж по электробезопасности, пожарной безопасности, а также медицинские осмотры в соответствии с занимаемой должностью. Всеми работниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы. Имеются Инструкции по использованию электроприборов на рабочем месте.

6. Обеспеченность спецодеждой, индивидуальными средствами защиты.

Все сотрудники обеспечены.

7. Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания соблюдаются согласно СанПиН.

8. Обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами осуществляется соответственно нормам СанПиН. Имеются инструкции по разведению данных средств.

9. Состояние щитовой и электропроводки в удовлетворительном состоянии.

10. Складское помещение.

Санитарное состояние удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на стеллажах, на высоте 1,5 м от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха; отсутствуют приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации.

11. Производство блюд и закладка продуктов ведётся в соответствии с составленными и утверждёнными технологическими картами.

12. Имеются в наличии и ведутся все необходимые журналы.

13. Имеется примерное 2-х недельное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено заведующим учреждения; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, выпечку, хлебобулочные изделия, овощи, фрукты, соки.

Председатель комиссии:



О.В. Борщева

Члены комиссии:



И.А. Савинкова



А.М. Рябухина



М.И. Попова



М.И. Оверчук М.И.



Т.В. Дуплинская



М.В. Лесив