

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 153
<< Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно – эстетическому направлению развития воспитанников >>

УТВЕРЖДАЮ:

И.О. Заведующая С.В. Выдрина

09.04.2024г.

АКТ

проверки пищеблока на соблюдение санитарных правил и нормативов

« 09 » 04 2024г.

Комиссия в составе:

председатель комиссии:

Старшая мед.сестра Н.А.Гончарова

члены комиссии:

воспитатель О.Н. Арсентьева

воспитатель М.А. Ледомская

П.Д.О. Н.Н. Москалева

в присутствии повара

И.А. Кулибакина

провели 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 необходимыми технологическим, холодильным и моечным 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 отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции.


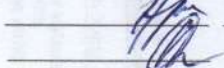


2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (раздел 14 СП 2.4.3648-20):
 - 2.1. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.
 - 2.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются 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.
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 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 охлаждаемым или изотермическим транспортом.
 - 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 обеспечены специальной одеждой в полной мере.
 - 5.2. Осмотр работников пищеблока проводится ежедневно, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.
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.

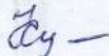
Заключение: Работа пищеблока соответствует СП 2.4.3648 - 20

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

 Н.А. Гончарова
 О.А. Арсентьева
 М.А. Ледомская
 Н.Н. Москалева

С Актом ознакомлены: повар



И.А. Кулибакина