

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующая С.В. Выдрина

15 10 2024г.

**АКТ**

**проверки пищеблока на соблюдение санитарных правил и нормативов**

« 15 » 10 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