



Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Ласточка»
с. Глинка
В.Д. Долженкова

АКТ-РАЗРЕШЕНИЕ

Акт проверки пищеблока

№ 01 от 15.07.2025 г.

с. Глинка

Мы нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Долженкова В.Д. – заведующий ;
Вилияева Н.С. – повар ;
Умерова Э.У. - бухгалтер;
Вилияева Э.А. – медсестра ;
Кравченко Н.Я. -воспитатель ;

составили настоящий акт о том, что 15.07.2025г. была проведена проверка пищеблока и складских помещений МБДОУ «Ласточка» с. Глинка

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ - соответствует;

- - не соответствует;

V - частично соответствует;

Р - регулирование (даются рекомендации что сделать, если есть замечания);

ОИ - ответственные исполнители (если есть замечание для исправления);

К - контроль (возвращаемся к этой графе через неделю с целью оценки выполненных рекомендаций).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Содержание	Д	Р	ОИ	К
1.	ЗАГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ				
1.1.	Холодильное оборудование: - Наличие - Своевременность разморозки (наличие «шубы») - Санитарное состояние - Температурный режим - Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями - Маркировка	 + + + + + + +			

1.2.	Доски сырой продукции: - Качество обработки - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию - Чистота касеточницы - Правильность хранения	+			
1.3.	Ножи сырой продукции: - Качество обработки - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию - Чистота касетницы - Правильность хранения - Качество заточки	+			
1.4.	Состояние стола сырой продукции	+			
1.5.	Металлические мойки: - Наличие не менее 2-х - Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) Состояние	+			
1.6.	Место для обработки яиц: - Стол - Ёмкости для обработки: их чистота - Наличие халата, перчаток - Наличие разрешенных дез. средств - Наличие инструкции по обработке яйца	+			
1.7.	Наличие контрольных весов.	+			
1.8.	Технологическое оборудование: - Рабочее состояние - Санитарное состояние	+			
1.9.	Уборочный инвентарь: - Швабры в соответствии с маркировкой - Ведро с соответствующей маркировкой - Ветошь для пола и пыли (наличие, качество) - Правильность хранения (в специальном шкафу(помещении))	+			
1.10	Общее санитарное состояние	+			

2.	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ				
2.1.	Электроплиты: - чистота духовых шкафов - чистота плит - чистота пола вокруг и под низом - рабочее состояние	+ + + +			
2.2.	Холодильники: - Своевременность разморозки (наличие шуб) - Санитарное состояние - Температурный режим (соответствие) - Маркировка	+ + + + +			
2.3.	Доски для варенной продукции: - Качество обработки - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию - Правильность хранения - Наличие трещин, шербинок	+ + + + +			
2.5.	Ножи для варенной продукции: - Качество обработки - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию - Состояние магнитной доски - Правильность хранения - Качество заточки	+ + + + + +			
2.6.	Контрольные весы: - Состояние - Правильность работы - Маркировка	+ + +			
2.7.	Технологическое оборудование: - Санитарное состояние - Рабочее состояние	+ +			
2.8.	Состояние столов варенной продукции	+			
2.9.	Хранение хлеба: - Наличие специального шкафа для хранения (черный отдельно от белого) - Состояние стола - Состояние доски - Наличие ножа с маркировкой	+ + + +			

2.10	Хранение ветоши: - Наличие тары - Наличие ветоши	 + +			
2.11	Уборочный инвентарь: - Швабра с маркировкой - Ведро с маркировкой - Ветошь для пола (наличие, качество) - Правильность хранения (вне цеха в специальном шкафу)	 + + + +			
2.12	Состояние раковины для мытья рук	+			
2.13	Вода для питья детей: - Наличие кипяченной воды в достаточном количестве - Наличие фильтра для воды (его исправность)	 + +			
2.14	Одежда работников пищеблока: - Состояние (чистота) - Наличие головного убора - Наличие разовых полотенец для рук - Наличие халатов для уборки - Количественное соответствие	 + + + + +			
2.15	Котломоечная: - Наличие (не менее двух) - Санитарное состояние - Техническое состояние - Маркировка - Разметка литража	 + + + + +			
2.16	Моющие средства: -Использование дезинфицирующих средств, разрешенных Роспотребнадзором -Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором -Хранение в соответствии с требованиями СанПиН	 + + +			
2.17	Кухонный инвентарь: - Маркировка - Литровка Состояние (котлов, протвиней, кастрюль, разливных ложек и т.д.) - Емкость для приготовления кампота (нержавейка) - Емкость для кипячения молока (нержавейка)	 + + + + +			

3.	УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ: -Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.) - Наличие ножа, вилки, ложки, пищевого термометра.	+			
4.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+			
5.	ИНСТРУКЦИИ ПО ОТ И ТБ: - Наличие - Соответствие требованиям - Наличие диэлектрических ковриков	+			

ВЫВОДЫ: Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока детского сада находится на должном уровне.

Члены комиссии: _____ Долженкова В.Д.

_____ Вилияева Н.С. повар ;
 _____ Умерова Э.У. - бухгалтер;
 _____ Вилияева Э.А. – медсестра ;
 _____ Кравченко Н.Я. -воспитатель ;