

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК» КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 44» ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

телефон: 42-57-49

360051, г. Нальчик, ул. М. Горького, 56

АКТ

проверки пищеблока на соблюдение санитарных правил и нормативов

«14» мая 2021 г.

Комиссия в составе:

председатель комиссии: Шогенова И. Н.-заведующий ;

члены комиссии: Смыкова А. С.-учитель-логопед;

Кумыкова Н. П. –воспитатель;

Алиева З. А.-медицинская сестра

представитель родительской общественности: Дугарлиева Ю. О.

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 частично оборудован необходимым 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 не оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции.

Рекомендовано:

оборудовать производственные, складские, санитарно-бытовые помещения 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.
 - 2.5. Витаминизация третьих блюд проводится.

Рекомендовано:

Журналы:

- ✓ учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ✓ учета температуры и влажности в складских помещениях
привести в соответствии с СП 2.4.3648-20

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 МКДОУ (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.

Рекомендовано:

Журналы:

- ✓ учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ✓ учета температуры и влажности в складских помещениях
привести в соответствии с СП 2.4.3648-20

Председатель комиссии: М.И. Шенкова М.Н.
(подпись) (ФИО)

Члены комиссии: И.И. Куликова Н.П.
(подпись) (Ф,И)
А.А. Селезнева А.С.
(подпись) (ФИО)

С Актом ознакомлены: Л.И. Иванова З.А.
И.В. Арзамасова И.Х.
М.В. Юрченко Д.А.