муниципальное бюджетное дошкольное учреждение - детский сад комбинированного вида № 2 «Родничок»

AKT № 1

обследования готовности помещений пищеблока МБДОУ № 2 к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул

х. Потапов 10.01.2025

На основании приказа от 09.01.2025 №3 «О проверке условий предоставления питания в образовательной организации», в целях улучшения системы организации питания МБДОУ № 2 на 2024/2025 учебный год, комиссия в составе:

Председатель

Ответственный по питанию Павлова Л.П.

Секретарь

Заведующий хозяйством Соколова Н.И.

Члены комиссии: Медсестра Швайко Н.А.;

Повара Кулик Н.А.; Багдасарян С.А.

провела с 09.01.2025 по 10.01.2025 проверку готовности помещений пищеблока МБДОУ к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже в хозяйственной части здания образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат МБДОУ -детскому саду №2 «Родничок» на праве оперативного управления (договор от 26.12.2007 №30). Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками МБДОУ.

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения.

По итогам проверки отделки производственных помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	<u>Пункт 2.16</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия	2.3/2.4.3390-20	Да
3	, I	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5	Да

	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
 В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20	Да

По итогам контроля проведения уборки помещений и хранения уборочного инвентаря установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	<u>Подпункт 2.11.7</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	<u>Пункт 4.6</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Да
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от остального уборочного инвентаря	<u>Пункт 2.19</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да

По итогам проверки инженерных систем помещений пищеблока установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	<u>Пункт 2.12</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
11 2 1	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	<u>Пункт 2.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения; – водоотведения;	<u>Пункт 2.15</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
	– теплоснабжения;		Да

	– вентиляции и освещения		Да
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20	Да

2. Прием пищи воспитанников осуществляется в группах МБДОУ.

По итогам проверки обеденного зала установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Количество умывальников или раковин в группах соответствует гигиеническим нормативам	<u>Таблица 6.4</u> СанПиН 1.2.3685-21	Да
2	Площадь посадочного места соответствует гигиеническим нормативам (0,7 м2/посадочное место)	<u>Таблица 6.1</u> СанПиН 1.2.3685-21	Да

выводы

На основании осмотра производственных помещений пищеблока и обеденных зон групп, комиссия приняла решение:

- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>, <u>СП 2.4.3648-20</u>, <u>СанПиН 1.2.3685-21</u> и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- пищеблок МБДОУ-д/с № 2 готов к работе в штатном режиме.

Председатель	Murobe	Павлова Л.П.
Секретарь	Start	Соколова Н.И.
Член комиссии	2 Sunay Ir	≿ .Кулик Н.А.
Член комиссии <u><</u>	Boilst	Багдасарян С.А.
Член комиссии	Hell	_ Швайко Н.А.