

## **Акт**

### **обследования пищеблока Нармушадского детского сада на соблюдение требований санитарных правил**

от «09» января 2025г.

**Цель проверки:** обследование и оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока и готовности к оказанию услуг общественного питания после новогодних праздников.

**Действующая комиссия в составе:** Кузина С.М. - заведующая детским садом; Никушкина Н.В. - завхоз; Алякова Н.И. - медсестра, в присутствии работника пищеблока Фролковой Н.В. – повар,

провела обследование пищеблока Нармушадского детского сада на соблюдение требований санитарных правил.

В ходе обследования выявлено:

- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- весь кухонный инвентарь и посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;
- ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
- обеспечивается хранение суточных проб в соответствии с требованиями.
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено;
- работниками столовой и лицами, имеющими право находиться на пищеблоке, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные

- правила и нормативы. Осмотр работников пищеблока проводится ежедневно, результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал;
- требования санитарных правил выполняются всеми работниками пищеблока. Личные медицинские книжки на всех работниках в наличии, медосмотры пройдены своевременно;
  - работники пищеблока обеспечены специальной одеждой;
  - на пищеблоке чисто, посуда убрана, проведена генеральная уборка помещений;
  - состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено;
  - санитарное состояние складского помещения удовлетворительное;

**Вывод:** необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания воспитанников соответствуют нормам.

Члены комиссии:

С.М.Кузина Кузина

Н.В. Никушкина Никушкина

Н.И. Алякова Алякова

Н.В. Фролкова Фролкова

