

Департамент образования Администрации города Екатеринбург
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 45
(МАДОУ детский сад № 45)

Академика Сахарова проспект, д. 31В, Екатеринбург, Свердловская область, 620105
Тел. +7 (343)224-45-20, e-mail: mdou45akadem@eduekb.ru, Сайт: http://45.tvoysadik.ru

ИНН 6671200680, КПП 667101001, ОГРН 1226600000472, ОКТМО 65701000001

АКТ
готовности пищеблока на 2025 год
от 09 января 2025

Комиссия в составе:

председатель: Асатова Г.Р. – заведующий

члены комиссии:

- Суркова С.А. - заместитель заведующей по АХЧ
- Бокина Н.С. - заместитель заведующего
- Михайлицева Т.В. - медицинская сестра
- Сиялова М.Н. - кладовщик

1. Оборудование пищеблока.

1.1. Плиты для приготовления пищи электрические:
по норме 2 фактически 2 шт., в рабочем состоянии 2 шт.

Электроплиты установлены в строго горизонтальном состоянии / наклонены
Водопроводный кран около или над плитами имеется.
Вентиляционный зонт над плитами имеется, вентиляция в рабочем состоянии.

1.2. Кипятильник непрерывного действия КНЭ-150-01 имеется 1 шт., в рабочем состоянии 1 шт.

1.3. Котел пищеvarочный 2 шт., в исправном состоянии 2 шт.

1.4. Пароконвектомат имеется / не имеется, в рабочем состоянии.
Вентиляционный зонт над жарочным шкафом имеется.

1.5. Мясорубок имеется 1 шт., исправных 1 шт.

1.6. Измельчитель овощей имеется 3 шт., исправные 3 шт.

1.7. Картофелечистка имеется / не имеется, исправная / неисправная.

1.8. Посудомоечная машина имеется / не имеется, исправная / неисправная.

1.9. Холодильный шкафы 11 шт., исправные 11 шт.,

1.10. Машина УКМ имеется 1 шт., исправных 1 шт.

1.11. Машина МКК имеется 1 шт., исправных 1 шт.

2. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции:

Транспортировка и приемка пищевой продукции.

- 1) Специально оборудованным транспортом да нет
- 2) Состояние транспортного средства: чистое/грязное (нужное подчеркнуть)
- 3) Отметка в документах о дате последней дезинфекции транспортного средства
02.01.2025
- 4) Соответствие условий транспортировки данным маркировки продукции (температура, влажность) Соответствует
- 5) Доставка скоропортящихся продуктов: Охлаждаемым транспортом

3. Требования к персоналу, сопровождающему пищевые продукты.

- 1) Наличие санитарной одежды В наличии
- 2) Наличие санитарной книжки В наличии

4. Требования к продукции.

- 1) Температура транспортировки скоропортящихся продуктов +1
- 2) Соответствие кол-ва поставляемого «скоропорта» объемам работающего в ДОО холодильного оборудования соответствует
- 3) Транспортная тара: чистая.
- 4) Соответствие маркировки транспортной тары нормативным документам: указано
- 5) Наличие сопроводительной документации: (с рег.номером, сроком действия, наименованием зарегистрировавшего органа) - имеется
- 6) Целостность упаковки: не нарушена
- 7) Органолептика (внешний вид, цвет, запах, вкус): удовл.
- 8) Охранность маркировочных ярлыков до окончания срока реализации продукции: в норме
- 9) Достоверность сведений из накладной о документах, подтверждающих качество продукции достоверны

5. Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции.

6. Соблюдение на пищеблоке условий хранения и сроков годности продукции соблюдается

- 1) Хранение продуктов по видам продукции и с соблюдением требований СП 2.3.6.1079-01 по каждому виду: соблюдается
- 2) Исправность холодильных камер, их чистота, наличие подтоварников, стеллажей Исправен
- 3) Наличие термометров в складских помещениях и холодильных камерах имеются
- 4) Ведение журнала регистрации температурного режима холодильников ведётся
- 5) Соблюдение маркировки на чистой таре, если продукты переложены из тары производителя соблюдается
- 6) Соблюдение правил товарного соседства продуктов соблюдается

7. Оборудование и инвентарь.

- 1) Достаточность оборудования и инвентаря, его состояние достаточно, Состояние: удовл.
- 2) Наличие сколов, деформаций и др. повреждений на посуде нет
- 3) Маркировка кухонной посуды, столов и технологического оборудования, использование по назначению соответствует
- 4) Маркировка разделочного инвентаря (доски и ножи) соответствует

8. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:

- 1) Наличие у персонала личных медицинских книжек с пройденным медицинским осмотром имеются
- 2) Соблюдение персоналом кратности прохождения гигиенического обучения и аттестации соблюдается
- 3) Соблюдение графика привитости среди работников пищеблока соблюдается
- 4) Наличие осмотров на гнойничковые заболевания, опроса персонала о дисфункции со стороны ЖКТ и фиксация результатов в журнале здоровья да
- 5) В ходе проверки выявлены ли работники с катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями, порезами, ожогами нет

- 6) Соблюдение правил обработки рук, наличие инструкций по обработке соблюдается
инструкции в наличии
- 7) Какое мыло используют для мытья рук: жидкое антибактериальное
- 8) Чем осушают руки после мытья: бумажные одноразовые полотенца
- 9) Выявлены ли сотрудники пищеблока с ювелирными украшениями на руках, с покрытыми лаком длинными ногтями: нет
- 10) Соблюдение требований к ношению спец. одежды, ее чистота, наличие головного убора соблюдается, чистая
- 11) Частота смены спец. одежды ежедневно
- 12) Разгрузка и перемещение сырых продуктов механизировано ограждение клиноременной передачи имеется не имеется.
- 13) Работники пищеблока 4 человека прошли инструктаж по электробезопасности с присвоением 1 группы.

9. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:

- 1) Наличие уборочного инвентаря по группам помещений имеется
- 2) Выделен ли отдельный инвентарь для мытья туалета, наличие сигнальной маркировки, его отдельное хранение от остального инвентаря да
- 3) Наличие выделенного места для хранения уборочного инвентаря имеется
- 4) Имеется ли выделенный персонал для уборки производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений пищеблока: нет
- 5) Имеется ли выделенный персонал для уборки туалета: да
- 6) Наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции: имеется
- 7) Наличие инструкций по приготовлению и использованию рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств: имеется
- 8) Наличие журнала генеральных уборок, правильность его ведения: да
- 9) Правильность проведения текущей уборки (в течение дня с применением моющих ср-в, в конце дня с дез.средством): да
- 10) Место хранения моющих и дезинфицирующих средств в спец.отведенном месте
- 11) Запас дезинфицирующих средств: имеется
- 12) Наличие промаркированных закрывающихся емкостей для сбора пищевых отходов: имеется
- 13) Санитарное состояние емкостей для сбора пищевых отходов: удовл.

10. Контроль соблюдения правил мытья столовой, кухонной посуды и разделочного инвентаря.

- 1) Соблюдение инструкции по эксплуатации посудомоечной машины: соблюдается
(посудомоечные машины на каждой группе)
- 2) Наличие моющего средства для посудомоечной машины: Snowter
- 3) Исправность посудомоечной машины: исправна
- 4) Наличие инструкции по мытью посуды ручным способом, применяемое средство в наст. момент имеется, «Ника-супер»
- 5) Наличие мерной емкости для дозирования моющего средства: имеется
- 6) Наличие разметки литража в моечных ваннах: имеется
- 7) Соблюдение порядка обработки посуды и инвентаря: соблюдается
- 8) Соблюдение температуры воды в моечных ваннах (не ниже 40°C при мытье посуды, не ниже 65°C при ее ополаскивании) соблюдается

- 9) Организована ли сушка тарелок на ребре да
- 10) Соблюдение правил хранения столовых приборов в металлических кассетах ручками вверх: соблюдается
- 11) Соблюдение качественного мытья посуды и механического оборудования (мясорубки, протирочные машины т.д.): соблюдается
- 12) Соблюдаются ли правила дезинфекции карантинной посуды соблюдается
- 13) Соблюдены ли правила хранения карантинной посуды: соблюдены, имеет ли такая посуда маркировку да

11. Проведение производственного контроля:

- 1) Имеется ли программа производственного контроля : имеется
- 2) Выполняется ли программа производственного контроля по всем факторам (пищевая продукция, вода, смывы): выполняется

12. Контроль за организацией питьевого режима:

- 1) Как организован питьевой режим: кипяченая вода
- 2) Достаточно ли чистой посуды для питья, какая посуда используется достаточно, стеклянные стаканы.
- 3) Как организован сбор грязной посуды после питья ставится в специально отведенное место.
- 4) При использовании **кипяченой воды**, указывать соблюдают ли время кипячения воды от момента ее закипания (5 минут) соблюдается
- 5) Частота смены кипяченой воды каждые 2 часа
- 6) Перед сменой воды освобождается ли емкость для кипячения от остатков воды, проводится ли ополаскивание емкости да

Бракеражная комиссия назначена приказом № 81-АД от 02.09.202.

На основании осмотра пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией комиссия приняла решение считать пищеблок готовым к приему воспитанников в 2025 году.

Председатель _____ Асатова Г.Р., заведующий

Члены комиссии:

1. _____ Суркова С.А., заместитель заведующей по АХЧ
2. _____ Бокина Н.С., заместитель заведующего
3. _____ Михайлищева Т.В., медицинская сестра
4. _____ Сиялова М.Н., кладовщик

