

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 326 Красноармейского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 326)

АКТ № 1

**обследования готовности помещений пищеблока МОУ Детский сад № 326
к оказанию услуг общественного питания после длительных зимних выходных**

г. Волгоград

12.01.2026

На основании приказа от 12.01.2026 № 2 «О проверке условий предоставления питания в детском саду № 326, комиссия в составе:

Председатель Ответственный по питанию Копылова О.А..

Секретарь Старший воспитатель Калимуллина Т.В..

Члены комиссии: Повар Бурматова Н.В.;

Медицинская сестра Литвякова Л.Н..

провела с 12.01.2026 проверку готовности помещений пищеблока МОУ Детского сада № 326 к оказанию услуг общественного питания после зимних выходных.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Пищеблок расположен на первом этаже в здания образовательной организации. Помещения пищеблока принадлежат МОУ Детскому саду № 326 на праве оперативного управления (свидетельство от 07.08.2015 34-АБ № 689003). Пищеблок работает на сырье. Изготовление пищевой продукции проводится штатными работниками ООО «Алеко»

1. В состав производственных помещений пищеблока входят следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной 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	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия		Да
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
4	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	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 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 отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 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	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
	– холодного и горячего водоснабжения;		Да
	– водоотведения;		Да
	– теплоснабжения;		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 групповом помещении. Количество питающихся соответствует журналу посещаемости в группе. Всего ? воспитанников. В групповых помещениях оборудованы места для приема пищи и мытья посуды.

По итогам проверки групп установлено следующее:

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Количество умывальников перед в группе соответствует гигиеническим нормативам	Таблица 6.4 СанПиН 1.2.3685-21	Да

2	Количество столов соответствует гигиеническим нормативам (1 стол на 4 воспитанника)	Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	Да
---	---	--------------------------------------	----

ВЫВОДЫ

На основании осмотра производственных помещений пищеблока и групповых помещений, комиссия приняла решение:

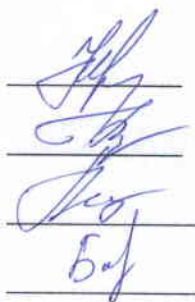
- санитарное состояние помещений хорошее, все технологическое оборудование в исправном состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и др. нормативными актами в сфере организации питания.
- Пищеблок МОУ Детского сада № 326 готов к работе в штатном режиме.

Председатель

Секретарь

Член комиссии

Член комиссии



О.А. Копылова

Т.В. Калимуллина

Л.Н. Литвякова

Бурматова Н.В