

## АКТ ПРОВЕРКИ

соблюдения требований СанПиН и противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке

Комиссия в составе:

Михалдыка Е.В. – председатель комиссии

Постоева Н.А. - член комиссии

Плешакова А.А. - член комиссии

составили настоящий Акт в том, что в соответствии с Планом-графиком контроля за организацией и качеством питания воспитанников детского сада, Положением о родительском контроле за организацией и качеством питания воспитанников МОУ Детского сада № 1 20.02.2026 была осуществлена проверка соблюдения требований СанПиН и противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке. Комиссия установила:

1. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде. Доски с расщепами, острыми и необработанными краями отсутствуют.
2. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
3. Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
4. Использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью не допускается.
5. Тара для хранения пищевых продуктов (коробки, ящики) чистые, без рваных краев; после использования хранившихся в них продуктов утилизируются.
6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

**Заключение:** санитарные требования и противоэпидемиологические мероприятия на пищеблоке соблюдаются и соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**Предложения:** продолжить работу, по соблюдению требований и противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке.

20.02.2026

Председатель заседания

Члены комиссии

Е.В. Михалдыка

Н.А.Постоева

А.А.Плешакова

С Актом ознакомлен:

Заведующий МОУ Детским садом №1

В.Ю. Дьяченко

