

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД №348 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**АКТ**

12.01.2026г

№ 1

**Цель проверки:**

- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- выполнение должностных инструкций помощников воспитателей.

**Проверяющий:** заведующий Борн А.А., старший воспитатель Богучарова О.В., председатель ППО Мешеряова Н.Н., член родительского комитета Попова В.А., в присутствии работника ООО «Алеко»-Серебрякова А.Б.

**Результаты проверки:** в ходе проверки было установлено, что санитарное состояние холодильной камеры и склада удовлетворительные. Условия хранения продуктов питания соблюдаются. На складе имеются подтоварники, яйца хранятся отдельно от всех продуктов, срок годности не просрочен. Принцип товарного соседства соблюдается: молоко и молочные продукты (творог и сметана) хранятся в отдельной холодильной камере, предназначенной для хранения только молочной продукции. Качество продуктов питания соответствует ГОСТу. Тетради температурного режима ведутся. В складе для сыпучих продуктов все соответствует требованиям СанПин.

Получение продуктов (завтрак), с пищеблока помощниками воспитателей всех групп производилось в соответствии с графиком в положенное время. Правила личной гигиены со стороны помощников воспитателей, соблюдаются (одеты в форму, головные уборы имеются, внешний вид хороший).

Выдача готовой продукции на группы производилась в объемах, соответствующих раздаточной ведомости на данный прием пищи в этот день. Все блюда соответствовали утвержденному Примерному двадцатидневному меню.

№ п/п	Вид оборудования	Содержание	Замечания
1	Холодильная камера: 1)своевременность разморозки; 2)чистота обработки; 3)температурный режим.	Разморозка проводится своевременно, чисто, соблюдается	нет
2	Доски для холодильной продукции: 1)качество обработки; 2)наличие маркировки; 3)состояние количественному требованию; 4)чистота кассетницы; 5)правильность хранения.	Обработка проводится качественно Есть Соответствует  Чисто Хранится правильно	нет
3	Ножи для сырой продукции: 1)качество обработки; 2)наличие маркировки; 3)состояние количественному требованию; 4)чистота кассетницы; 5)правильность хранения; 6)качество заточки.	Обработка проводится качественно Есть Соответствует  Чисто Хранится правильно	нет
4	Состояние столов для сырой продукции	чисто	нет

5	Хранение ветоши (тара, количество, маркировка)	Хранится правильно, соответствует	нет
6	Уборочный инвентарь: 1)швабра, ведро с маркировкой; 2)качество ветоши; 3)правильность хранения.	Есть Есть Хранится правильно	нет
7	Моющие средства (наличие, качество)	Есть	нет
8	Кухонный инвентарь: 1)маркировка; 2)литровка; 3)состояние: котлов, протвинеи, кострюль, дуршлагов; 4)наличие разливных ложек, лопаток, венчиков.	Есть Есть Чисто  Есть	нет
9	Состояние котломоечных раковин	Чисто	Нет
10	Состояние шкафов для моющих средств	чистые	Нет
11	Состояние стеллажа для кухонной посуды	чистый	нет
12	Состояние посуды для приема пищи: 1)наличие трещин, шербинок; 2)соответствие количеству питающихся.	Нет Соответствует	Нет
13	Общее санитарное состояние	удовлетворительное	Нет
14	Состояние раковин для мытья рук	удовлетворительное	Нет
15	Уборочный инвентарь: 1)швабра, ведро с маркировкой; 2)качество ветоши; 3)правильность хранения.	Есть Удовлетворительное Хранится правильно	Нет
16	Состояние технологического оборудования: 1)санитарное; 2)рабочее.	Удовлетворительное удовлетворительное	Нет
17	Состояние шкафа выдаваемой продукции кладовщиком	удовлетворительное	Нет
18	Санитарное состояние	удовлетворительное	Нет
19	Уборочный инвентарь: 1)швабра, ведро с маркировкой; 2)качество ветоши; 3)правильность хранения.	Есть Удовлетворительное Хранится правильно	Нет
20	Лари: 1)чистота; 2)достаточность овощей; 3)маркировка.	Чисто Достаточно Есть	Нет
21	Общее санитарное состояние	удовлетворительное	Нет
23	Организация питьевого режима: -бутилированная вода;	Питьевой режим осуществляется в	Нет

	- кулеры; - помпа с дозатором	соответствии с СанПин предоставлением кипячённой воды воспитанникам	
--	----------------------------------	--	--

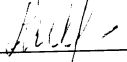
**Выводы:** санитарное состояние на пищеблоке соблюдается в соответствии с СанПиНом 2.3\_2.4.3590-20

**Рекомендации:** продолжать соблюдать санитарное состояние согласно с СанПиН 2.3\_2.4.3590-20

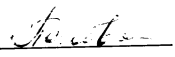
Проверяющие:

Заведующий  А.А. Борн

Старший воспитатель  О.В. Богучарова

Председатель ППО  Н.Н. Мещерякова

Оператор ООО «Алеко»  А.Б. Серебрякова

Член родительского комитета  В.А. Попова