

СПРАВКА

по итогам оперативной проверки по теме
«Изучение условий работы пищеблока. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока: цехов, кладовых.
Соответствие требованиям санитарии и гигиены.
Хранение и использование дезинфицирующих средств»

В соответствии с годовым планом на 2025-2026 учебный год, в рамках контроля комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников Хайбулаевой А.З., медсестрой, Вороновой А.В., представитель родительской общественности МОУ детского сада № 11, Языниной Т.Б., старшим воспитателем, с 13 по 15 июля 2026 года проведена оперативная проверка по теме: «Изучение условий работы пищеблока. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока: цехов, кладовых. Соответствие требованиям санитарии и гигиены. Хранение и использование дезинфицирующих средств».

План проверки:

1. Изучение условий работы пищеблока.
2. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока: цехов, кладовых. Соответствие требованиям санитарии и гигиены.
3. Хранение и использование дезинфицирующих средств.

В результате проверки выявилось:

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке ОУ регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (далее – СанПиН 2.4.1.2660-10).

Условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственное помещение оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся.

Четко выполняются требования кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов, на высоте 35 см. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиН.

Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте, маркирован красной краской. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски без дефектов;
- доски и ножи промаркированы;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

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. Доски и ножи хранятся на рабочих местах в кассетах.

1. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированную специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня специальная тара независимо от наполнения очищается и промывается 2% раствором

кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются все необходимые инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке.

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены, проведена прозвонка.

Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

2. Дезинфекция это уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды. В ОУ обязательной дезинфекции подлежат следующие объекты: различные поверхности (стены пищеблока, санузлов; полы). санитарно-техническое оборудование, столовая посуда, помещения, оборудование и инвентарь пищеблока.

При выборе дезинфицирующего средства следует учитываться его безопасность для применения на пищеблоке, особенности обрабатываемого объекта и самих применяемых препаратов (действующее вещество и его концентрацию, широкий спектр антимикробного действия, растворимость в воде, способы применения, малую токсичность, влияние на обрабатываемые объекты и окружающую среду, экономичность, удобство при транспортировке). Дезрастворы готовят с использованием средств защиты (маски, очки). В ОУ выделено помещение для хранения дезинфицирующих средств. Внутреннюю отделку в нем выполнено из керамической плитки, предотвращающую сорбцию вредных веществ.

Дезсредства хранятся в упаковке изготовителя, снабженной этикеткой, на стеллажах.

Вывод: рекомендованные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» строго соблюдаются. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, групп соответствует гигиеническим требованиям: технология приготовления пищи соответствует санитарно-технологическим требованиям.

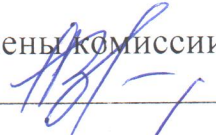
На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:

1. Кухонному персоналу продолжать строго соблюдать требования СанПиН. Срок – постоянно.
2. Шариповой И.В., воспитателю, разместить информацию по контролю питания на официальном сайте ОУ.

16.07.2026г.

Справку составила:  Язынина Т.Б., старший воспитатель

Члены комиссии:

 Воронова А.В., представитель родительской общественности

 Хайбулаева А.З., медсестра

Представитель ООО «Алеко»  Карамнова О.В.

Со справкой ознакомлены:

Кербаев К.Б. Я
Аюпова И.Б. Я
Саловьяева
Ахмедова А.А. Я
Медведева М.В. М
Алиев В.С. Я
Камиева Д.К. Я
Тришкова А.А. Я
Харитонов А.А. Я
Самкова С.Т. Я
Ахмедов М.М. Я
Ахмедов И.А. Я
Ахмедов Ю.А. Я
Ахмедов Р.В. Я
Ахмедов З.М. Я
Ахмедов Д.К. Я
Ахмедов Н.Т. Я
Ахмедов Н.О. Я

Трапишова Е.А. Я
Лавринича С.С. Я
Кузнецова Е.М. Я