

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 229 Советского района Волгограда»

СПРАВКА
по итогам проверки
«Состояние охраны труда на пищеблоке»

Основание проверки: на основании плана-графика административно-общественного контроля по организации питания на 2026 год.

Дата проведения : 16.04.2026 год.

Комиссия в составе:

- Ковтун Л.И.-заведующий
- Кубрак А.В.-специалист по ОТ
- Григорян А.В.- старшая медицинская сестра

Анализировались следующие вопросы:

- состояние охраны труда на пищеблоке
- соблюдение инструкций по ОТ и ТБ

В ходе проверки установлено следующее:

В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке МОУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец и т.п.). Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. 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.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются 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.

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция.. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (утв. Минтопэнерго России от 06.10.99). Резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы.

Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Рекомендации:

- Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования.

Члены комиссии :

_____ Ковтун Л.И, заведующий
_____ Кубрак А.В, специалист по ОТ
_____ Григорян А.В, старшая медицинская сестра