

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

СПРАВКА

по итогам проверки

**«Контроль за соответствием помещений пищеблока, складских помещений
требованиям санитарии и гигиены»**

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

Дата проведения : 15.07.2026 по 18.07.2026 года

Комиссия в составе:

- Ковтун Л.И, заведующий
- Морозова М.Б., заведующий хозяйством
- Григорян А.В, старшая медицинская сестра

Анализировались следующие вопросы:

- чистота пищеблока, складских помещений
- оборудование пищеблока
- соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока

В ходе проверки установлено следующее:

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Горячий цех оборудован следующим инвентарём: стол – 5 шт., мясорубка – 1 шт., весы настольные, плиты электрические – 2 шт., доски разделочные, ножи, холодильник для суточных проб .

В цехе сырой продукции имеется следующее: стеллаж для хранения продуктов, холодильник – 4 шт., раковины, стол- 3 шт, мясорубка для сырого мяса, овощерезка -1 шт., картофелечистка- 1шт.

В моечном цехе имеется: ванная двухсекционная – 1шт., стеллажи для хранения чистой посуды, водонагреватель-1 шт.

Кухонная посуда изготовлена из нержавеющей стали и имеет соответствующую маркировку.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов нержавеющей поверхностью;
- 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, промаркированная;
- 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.

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.

Работники пищеблока кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне: в первой секции - водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С. В моечных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства.

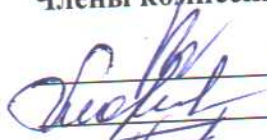
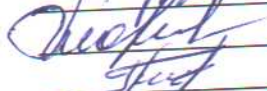
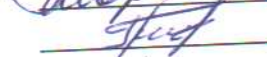
Металлические мочалки не используются.

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, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Рекомендации:

- Сотрудникам пищеблока продолжать соблюдать требования СанПиН.
- Приобрести металлические решетки для сушки посуды

Члены комиссии:

 Ковтун Л.И., заведующий
 Морозова М.Б., заведующий хозяйством
 Григорян А.В., старшая медицинская сестра