

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД «ВАСИЛЕК» С. ВАСИЛЬЕВКА БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ д/с «Василек с. Васильевка
Белогорского района Республики Крым
Н.А.Овчинникова

2026г.

АКТ №1

обследования готовности помещений и персонала пищеблока к оказанию услуг
общественного питания

с. Васильевка

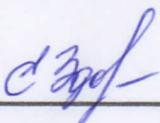
от 12.01.2026 г

№ п/п	Объект обследования	Оценка готовности	Примечание
1	Проведение генеральной уборки производственных помещений и пищеблока, а также групповых помещений.	Генеральная уборка проведена 11 января 2026г. - с применением моющих и дезинфицирующих средств	Дезинфицирующее средство <i>Ника Экстра – М Профи</i>
2	Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований	Система водоснабжения, водоотведения, вентиляции и освещение в исправном состоянии. Для обеззараживания воздуха в помещении (холодный цех) используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.	Облучатель – рециркулятор УФ - бактерицидный»РУФ»для обеззараживания воздуха в помещении
3	Наличие утвержденной документации	Документация в удовлетворительном состоянии. В наличии: 10-дневное меню, технологические карты, инструкции, журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции	Результат визуального осмотра
4	Осуществление заказа и приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов.	Заявка на продукты питания осуществлен своевременно; сопроводительные документы в наличии;	ООО «Стимул» ИП Соколов А.А. ООО «ДК Мегатрейд-Юг»
5	Организации контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации.	Продуктов с истекшим сроком годности не выявлено, хранение правильное. Документы на дезинфекцию транспорта и прохождение медосмотра водителей имеются.	Сертификаты на продукцию предоставлены: ООО «Стимул» ИП Соколов А.А. ООО ДК Мегатрейд-Юг
6	Недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;	Персонал, контактирующий с продуктами питания – здоров. Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков	Результаты осмотра заноситься в гигиенический журнал Медицинские книжки,

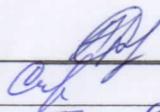
		инфекционных заболеваний – проводится.. Медицинский осмотр, вакцинация, гигиеническое обучение, аттестация персоналом пройдены своевременно.	протоколы гигиенического обучения предоставлены
7	Проверка нахождения технологического оборудования в исправном состоянии.	Дефекты отсутствуют. Маркировка в наличии. В наличии акты (протоколы) поверки технологического и весового оборудования. Есть необходимость в дополнительном приобретении технологического оборудования (пароконвектомата).	Заключение о соответствии на основании протоколы №№1519 -1519 от 05.09.2024г..Заявка на поверку оборудования в январе 2026 г подана в ФБУЗ ЦСМ 30.12.2025 г.
8	Обеспечение инвентарем	В наличии столовая посуда, (для 1-3 х блюд), кухонный инвентарь в достаточном количестве. Дефекты отсутствуют. На пищеблок требуется дополнительно котел для приготовления пищи (30-35л). В складском помещении необходимо заменить гигрометр.	Результат визуального осмотра
9	Устранение нарушений, выявленных ранее в ходе контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий, проведенных в 2024 г.	Устранены. Проведен капитальный ремонт по замене кафельной плитки в помещениях пищеблока.	Акт приемки от 10.01.2025

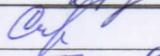
Выводы: В результате проведения обследования и оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков комиссией установлено, что подготовительные мероприятия к приему дошкольников проведены, пищеблок готов к оказанию услуг общественного питания в ДОУ.

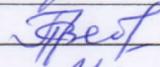
Председатель комиссии:

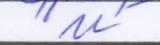
Медицинская сестра  Здоровых Е.О.

Члены комиссии:

Заведующий хозяйством  Ариджан С.Л.

Повар  Сыровец К.Н.

Воспитатель  Гребенюк С.П.

Помощник воспитателя  Ивочкина И.В.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ВАСИЛЕК» С. ВАСИЛЬЕВКА БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ЧЕК - ЛИСТ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

от 12.01.2026г.

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да <input checked="" type="checkbox"/> нет	требуется при наладке дополнительного финансирования.	
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	-		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		

отсутствуют			
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		

Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима

Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		

Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений

Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Требуется проведение косметических ремонтных	да нет <input checked="" type="checkbox"/>		

работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)				
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		<i>Обеденный зал отсутствует в помещениях</i>	
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да <input checked="" type="checkbox"/> нет			
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		<i>требуется проверка</i>	<i>до 01.06.2016</i>
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет			
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да <input checked="" type="checkbox"/> нет			
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		<i>в туалетах</i>	
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок				
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		<i>в работе</i>	<i>в течение недели</i>
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		<i>от 1 до 3-х от 3 до 7-ми</i>	<i>предусматривается изменение в сел. 3-х дн.</i>
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пище-вой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников),	да <input checked="" type="checkbox"/> нет			

журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании			
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		

Члены комиссии

Заведующий кафедрой
Медицинской центра
Воспитатель
Повар
Помощник воспитателя

Арифуллин С.А.
Зарова В.В.
Табеева С.Т.
Суровая Р.Н.
Мельничук И.В.

[Signature]
[Signature]
[Signature]
[Signature]
[Signature]