

## АКТ

готовности пищеблока МАДОУ № 515 «Галактика» к работе по показателям

г. Екатеринбург

«12» января 2026 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Шнайдемиллер Ирина Владимировна, заведующий

Члены:

Ушаков Дмитрий Сергеевич, заместитель по АХЧ

Губайдуллина Наталия Владимировна, шеф-повар

Тищенко Тамара Вадимовна, кладовщик

Коновалова Евгения Владимировна, специалист по охране труда

провела проверку готовности пищеблока к организации полноценного питания в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и иными нормативными актами).

По результатам проверки установлено следующее:

### 1. Сотрудники

- Все сотрудники пищеблока (кухонный работник, повар, моющий) прошли медицинское обследование, имеют действующие медицинские книжки с отметками о отсутствии инфекционных заболеваний и гигиенической подготовке.
- Персонал обеспечен специальной одеждой (халаты, колпаки, фартуки), прошедшей санитарную обработку, и средствами индивидуальной защиты.
- Сотрудники ознакомлены с инструкциями по технике безопасности, санитарным правилам и имеют необходимые навыки для выполнения работ.

### 2. Оборудование и инвентарь

- Все оборудование (плиты, духовки, холодильники, электромясорубки, посудомоечные машины) исправно, прошло техническое обслуживание и калибровку, соответствует техническим требованиям и имеет маркировку.
- Инвентарь (ножи, доски, емкости) в полном комплекте, промаркирован по назначению (цветовая маркировка), чистый и готов к использованию.
- Холодильное оборудование функционирует в штатном режиме: температура в холодильниках +2...+4°C, в морозильниках -18°C (подтверждено термометрами).

### 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима

- Обеспечены условия для соблюдения личной гигиены: умывальники с горячей/холодной водой, дозаторы с мылом и дезинфицирующими средствами, электрические сушилки для рук, антисептики.
- Организован строгий контроль за мытьем рук, использованием одноразовых перчаток и сменой спецодежды.
- Имеются средства дезинфекции «Ника-Хлор» и инструкции их применения.



## Чек-лист самообследования

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	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет	<i>частично</i>	<i>требуется дополнительное финансирование</i>
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	<i>да</i>		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют ( <i>грунт</i> )	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		

Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
<b>Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима</b>			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		<i>шкаф для М.В.</i>
<b>Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений</b>			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет		

Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений <i>пришли</i>	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	<input type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой <i>да</i>	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
<b>Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок</b>			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
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)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пище-вой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		

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