

Приложение № 1

(для работников образовательных организаций)

Отчетная форма

контроля пищеблока образовательной организации МБДОУ ПМО СО «Детский сад №43 общеразвивающего вида»

по ул. Победы, 21 с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

за «27» апреля 2026 г.

| Критерий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Оценка                   | Нормативный документ                                              | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |                                                                   |            |
| <i>Требования к поставляемой продукции</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |                                                                   |            |
| Количество поставленных продуктов соответствует объемам работающего холодильного оборудования (да/нет)                                                                                                                                                                                                                                        | <i>да</i>                | ТР ТС 021/2011<br>статья 17                                       |            |
| Транспортная тара исправная, чистая (да/нет)                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>да</i>                |                                                                   |            |
| Транспортная тара имеет всю необходимую маркировку (наименование продукции, количество продукции, дата изготовления продукции, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции, наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции) (да/нет) | <i>да</i>                | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.2.2                                |            |
| Наличие товарно – транспортной накладной (есть, нет)                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <i>есть</i>              | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.2.2                                |            |
| Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохранены до конца реализации продукции (да/нет)                                                                                                                                                                                                         | <i>да</i>                | МР 2.3.6.0233- 21<br>п.6.1                                        |            |
| Оценка качества поступающей продукции:<br>- целостность упаковки<br>- внешний вид<br>- цвет<br>- консистенция                                                                                                                                                                                                                                 | <i>удовлетворительно</i> | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.2.2<br>МР 2.3.6.0233- 21<br>п.6.11 |            |



|                                                                                                                         |                   |                                                                           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|--|
| - запах и вкус продукта (необходимо описать)                                                                            | Соответствует     |                                                                           |  |
| Не приняты пищевые продукты (если есть такая продукция, указать наименование и причину возврата пищевой продукции)      | нет               | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.2.2<br>МР 2.3.6.0233- 21<br>п.6.11         |  |
| Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции                                                           |                   |                                                                           |  |
| Контроль условий хранения и сроков годности продовольственного сырья и пищевой продукции:                               | нет               | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.3.13<br>МР 2.3.6.0233-21<br>п.4.1, глава 6 |  |
| - наличие термометров (психрометров) (да/нет);                                                                          | да                |                                                                           |  |
| - журнал контроля или лист контроля температурного режима (да/нет)                                                      |                   |                                                                           |  |
| 2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция                                                               |                   |                                                                           |  |
| Контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд:                                             |                   |                                                                           |  |
| Наличие инструкции по обработке сырых овощей и зелени (да/нет)                                                          | да                | МР 2.3.6.0233- 21<br>п.7.2.10                                             |  |
| Наличие емкости для обработки с указанием литража (да/нет)                                                              | да                |                                                                           |  |
| Наличие инструкции по обработке сырых яиц (да/нет)                                                                      | да                | МР 2.3.6.0233- 21<br>п.7.2.9                                              |  |
| Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей:                                           |                   |                                                                           |  |
| Наличие прилавка – витрины (да/нет)                                                                                     | да                | МР 2.3.6.0233-21<br>п.4.1, приложение 1                                   |  |
| Контроль за проведением бракеража готовой продукции:                                                                    |                   |                                                                           |  |
| Своевременность и полнота заполнения журнала бракеража готовой продукции (своевременность заполнения, наличие подписей) | да                | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>приложения 4,5                               |  |
| Оценка:                                                                                                                 | удовлетворительно |                                                                           |  |
| - внешнего вида                                                                                                         |                   |                                                                           |  |
| - вкуса                                                                                                                 |                   |                                                                           |  |
| - цвета                                                                                                                 |                   |                                                                           |  |
| - консистенции                                                                                                          |                   |                                                                           |  |
| - готовности                                                                                                            |                   |                                                                           |  |



|                                                                                                                                                                                 |                          |                                       |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--|
| - массы порционных блюд на соответствие технологии изготовления блюда (описать)                                                                                                 | соответствует технологии |                                       |  |
| Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи:                                                                                                            |                          |                                       |  |
| Наличие маркировки пробы с указанием наименования приема пищи и датой отбора (да/нет)                                                                                           | да                       | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.10       |  |
| Длительность хранения суточной пробы (в часах)                                                                                                                                  | 48                       |                                       |  |
| Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря                                                                                                                 |                          |                                       |  |
| Наличие холодной и горячей воды (да/нет)                                                                                                                                        | да                       | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.15         |  |
| Наличие локтевых смесителей (да/нет)                                                                                                                                            | да                       | МР 2.3.6.0233-21 п.2.5                |  |
| Наличие крана для забора воды, предназначенной для мытья полов (да/нет)                                                                                                         | да                       |                                       |  |
| Достаточность оборудования и инвентаря (да/нет)                                                                                                                                 | да                       | МР 2.3.6.0233-21 п.5.1, 5.13          |  |
| Маркировка кухонной посуды, столов, технологического оборудования (да/нет)                                                                                                      | да                       |                                       |  |
| Специальная маркировка разделочного инвентаря (да/нет)                                                                                                                          | да                       |                                       |  |
| Контроль соблюдения рационального питания                                                                                                                                       |                          |                                       |  |
| Имеется утвержденное <u>20</u> дневное меню (да/нет)                                                                                                                            | да                       | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4, 8.1.3 |  |
| Меню на день проверки соответствует утвержденному меню (да/нет)                                                                                                                 | да                       |                                       |  |
| Проведена замена блюд на момент проведения проверки<br>- да/нет<br>- по какой причине проведена замена<br>- правильность замены блюда в соответствии с санитарными требованиями | Нет                      |                                       |  |
| 3. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:                                                                   |                          |                                       |  |
| Наличие, своевременность заполнения «Журнала здоровья» (термометрия) (да/нет)                                                                                                   | да                       | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22         |  |
| Контроль за соблюдением правил личной гигиены                                                                                                                                   | да                       |                                       |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |                                                                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--|
| персоналом пищеблока ( <u>перчатки, головные уборы, убранные волосы, отсутствие маникюра и т.д.</u> ) (описать)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | соответствует требованиям  |                                                                              |  |
| Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |                                                                              |  |
| Наличие промаркированных, находящихся в исправном состоянии, закрываемых емкостей (да/нет)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | да                         | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.2.17                                          |  |
| <b>4. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |                                                                              |  |
| Наличие промаркированного уборочного инвентаря по группам помещений (да/нет)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | да                         | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.2.19                                          |  |
| Количество сотрудников на пищеблоке (чел.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                          |                                                                              |  |
| Наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции (инструкции по использованию и приготовлению рабочих растворов, моющих и дезсредств) (да/нет)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | да                         | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.4.5, 4.6                                      |  |
| Контроль за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |                                                                              |  |
| а) при механической мойке посуды на специализированных моечных машинах:<br>- соблюдение прилагающейся инструкции по эксплуатации моечной машины (да/нет)<br>- наличие моющего средства (да/нет)<br>- исправность оборудования (да/нет)<br>б) <u>при мытье посуды ручным способом:</u><br>- наличие инструкции по мытью посуды моющим средством (да/нет)<br>- наличие мерной емкости для дозирования моющего средства (да/нет)<br>- наличие разметки литража в моечной ванне (да/нет)<br>- организация сушки тарелок на ребре (да/нет)<br>- наличие запаса моющих средств (да/нет) | да<br>да<br>да<br>да<br>да | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.3.10<br>МР 2.3.6.0233- 21<br>п.5.1, 5.4 – 5.6 |  |
| <b>5. Контроль чистоты помещений</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                            |                                                                              |  |
| Наличие признаков присутствия насекомых и грызунов в помещении (да/нет)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | нет                        |                                                                              |  |
| Наличие признаков курения на рабочих местах (в помещениях пищеблока, складских помещениях) (да/нет)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | нет                        |                                                                              |  |



|                                                                                               |                   |                                                           |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|--|
| Наличие еды сотрудников в холодильниках пищеблока (да/нет)                                    | нет               |                                                           |  |
| Хранение мусора (тара, упаковка)                                                              | тара              |                                                           |  |
| Состояние пищеблока:<br>- потолок, стены, пол<br>- вытяжная вентиляция<br>- окна<br>- батареи | удовлетворительно | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.2.18, 2.19, 2.12 –<br>2.16 |  |
| Состояние оборудования                                                                        | отлично           | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.2.9                        |  |

### 6. Контроль за организацией питьевого режима

|                                                      |                  |                                    |  |
|------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------|--|
| Организация питьевого режима (указать в какой форме) | чертежом<br>бака | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.8.4 |  |
|------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------|--|

#### При организации питьевого режима стационарным питьевым фонтанчиком

|                                                                                                                                |    |                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------|--|
| Наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи (не менее 10 см) стационарного питьевого фонтанчика (да/нет) | да | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.8.4.2 |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------|--|

#### При организации питьевого режима с использованием питьевой воды:

|                                                                                                                                                      |             |                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|--|
| Наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов (да/нет) | да          | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.8.4.3 |  |
| Своевременная замена емкости установок с дозированным разливом питьевой воды (да/нет, наличие журнала, соответствие времени замены воды)             | да          | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>п.8.4.3 |  |
| Визуальный осмотр питьевого бака (при наличии):<br>механические повреждения, сколы, вмятины.                                                         | не выявлено |                                      |  |

Проверку проводил Зав. производством Гусев Ю.В.

С актом ознакомлен зав. производством Гусева Е.А.

С актом ознакомлен мед. сестра Меркулова С.В.