

Приложение № 1

(для работников образовательных организаций)

Отчетная форма

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

по ул. Победы, 24 с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравленийза «28» июня 2026 г.

Критерий	Оценка	Нормативный документ	Примечание
1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции			
<i>Требования к поставляемой продукции</i>			
Количество поставленных продуктов соответствует объемам работающего холодильного оборудования (да/нет)	<u>да</u>	ТР ТС 021/2011 статья 17	
Транспортная тара исправная, чистая (да/нет)	<u>да</u>		
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)	<u>да</u>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	
Наличие товарно – транспортной накладной (есть, нет)	<u>есть</u>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	
Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохранены до конца реализации продукции (да/нет)	<u>да</u>	МР 2.3.6.0233- 21 п.6.1	
Оценка качества поступающей продукции: - целостность упаковки - внешний вид - цвет - консистенция	<u>Соответствует</u>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2 МР 2.3.6.0233- 21 п.6.11	

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

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

персоналом пищеблока (перчатки, головные уборы, убранные волосы, отсутствие маникюра и т.д.) (описать)

Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов

Наличие промаркированных, находящихся в исправном состоянии, закрываемых емкостей (да/нет)

СанПиН
2.3/2.4.3590-20
п.2.17

4. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:

Наличие промаркированного уборочного инвентаря по группам помещений (да/нет)

СанПиН
2.3/2.4.3590-20
п.2.19

Количество сотрудников на пищеблоке (чел.)

3

Наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции (инструкции по использованию и приготовлению рабочих растворов, моющих и дезсредств) (да/нет)

СанПиН
2.3/2.4.3590-20
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:
- соблюдение прилагающейся инструкции по эксплуатации моечной машины (да/нет)

- наличие моющего средства (да/нет)

- исправность оборудования (да/нет)

б) при мытье посуды ручным способом:

- наличие инструкции по мытью посуды моющим средством (да/нет)

- наличие мерной емкости для дозирования моющего средства (да/нет)

- наличие разметки литража в моечной ванне (да/нет)

- организация сушки тарелок на ребре (да/нет)

- наличие запаса моющих средств (да/нет)

СанПиН
2.3/2.4.3590-20
п.3.10
МР 2.3.6.0233-21
п.5.1, 5.4 – 5.6

5. Контроль чистоты помещений

Наличие признаков присутствия насекомых и грызунов в помещении (да/нет)

нет

Наличие признаков курения на рабочих местах (в помещениях пищеблока, складов)

нет

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

6. Контроль за организацией питьевого режима

Организация питьевого режима (указать в какой форме)	Кипячение вода	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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)	нет фонтанчик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 2.3/2.4.3590-20 п.8.4.3	
Своевременная замена емкости установок с дозированным разливом питьевой воды (да/нет, наличие журнала, соответствие времени замены воды)	да	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.4.3	
Визуальный осмотр питьевого бака (при наличии): механические повреждения, сколы, вмятины.	да		

Проверку проводил заведующий Тузешкофф В.В. В.В.
должность, ФИО, подпись

С актом ознакомлен зав. производством Буденникова Е.А. Е.А.
должность, ФИО, подпись (зав. производством, повар)

С актом ознакомлен сестра Мерверова С.В. С.В.
должность, ФИО, подпись (представитель образовательного учреждения)