

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 «30» марта 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)	да	ТР ТС 021/2011 статья 17	
Транспортная тара исправная, чистая (да/нет)	да		
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)	да	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	
Наличие товарно – транспортной накладной (есть, нет)	есть	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)	да	МР 2.3.6.0233- 21 п.6.1	
Оценка качества поступающей продукции: - целостность упаковки - внешний вид - цвет - консистенция	Соответствует требованиям	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)	<i>нет</i>	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)	<i>нет / не работает</i> <i>да</i>	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)	<i>да</i>	МР 2.3.6.0233- 21 п.7.2.10	
Наличие емкости для обработки с указанием литража (да/нет)	<i>да</i>		
Наличие инструкции по обработке сырых яиц (да/нет)	<i>да</i>	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)	<i>да</i>	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)	<i>Своевременно заполнен, подписи имеются</i>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложения 4,5	
Оценка: - внешнего вида - вкуса - цвета - консистенции - готовности	<i>Соответствует требованиям</i>		

- массы порционных блюд на соответствие технологии изготовления блюда (описать)			
<i>Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи:</i>			
Наличие маркировки пробы с указанием наименования приема пищи и датой отбора (да/нет)	да	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Длительность хранения суточной пробы (в часах)	48	п.8.1.10	
<i>Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря</i>			
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		
<i>Контроль соблюдения рационального питания</i>			
Имеется утвержденное _____ дневное меню (да/нет)	20дневное меню	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 - да/нет - по какой причине проведена замена - 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	
Контроль за соблюдением правил личной гигиены	да	п.2.22	

персоналом пищеблока (перчатки, головные уборы, убранные волосы, отсутствие маникюра и т.д.) (описать)	Соответствует требованиям		
Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов			
Наличие промаркированных, находящихся в исправном состоянии, закрываемых емкостей (да/нет)	да	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)	да	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 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)	да да да да да да да	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, складских помещениях) (да/нет)	нет		

Наличие еды сотрудников в холодильниках пищеблока (да/нет)	нет		
Хранение мусора (тара, упаковка)	тара		
Состояние пищеблока: - потолок, стены, пол - вытяжная вентиляция - окна - батареи	Соответствует преобладающе 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 вора	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	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.	Питьевой бак без механических повреждений		

Проверку проводил Затворницкий Алексей Ю. В.
должность, ФИО, подпись

С актом ознакомлен повар-бригадир Бубеничкова Т. А.
должность, ФИО, подпись (зав.производством, повар)

С актом ознакомлен _____
должность, ФИО, подпись (представитель образовательного учреждения)