

**Акт проверки  
готовности пищеблока образовательной организации  
к началу 2024–2025 учебного году**

Составлен «03» сентября 2024 г.

Наименование образовательной организации: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 27 «Чебурашка».

район, улица: Пермский край, город Чайковский, улица Вокзальная, дом № 5/1 телефон № 8 (34241)35579

Фамилия, имя, отчество руководителя: Бажина Вера Николаевна

В соответствии с приказом от «02» сентября 2024 г. № 74- ОД, проверка проводилась комиссией в составе:

1. Бажина Вера Николаевна – заведующий МАДОУ Д/с № 27 «Чебурашка»;
2. Щелканова Елена Александровна - заместитель заведующего по АХЧ;
3. Емельянова Вера Александровна – старший воспитатель;
4. Зайченко Галина Павловна – старший воспитатель;
5. Суфиянова Анастасия Фаритовна – старший воспитатель;
6. Глухов Павел Николаевич – ИП Глухов П.Н.

Комиссией установлено следующее:

Кем осуществляется организация питания (реквизиты договора, сроки, условия, цена)

Питание осуществляет – ИП Глухов П.Н. Договор № 32312944177/АЭФ от 04.12.2023 г. 7351293,47 и 2433498,66 тыс. руб.

**1. Краткая характеристика имущественного комплекса пищеблока:**

Пищеблок на период обследования кормит 106 детей.

В помещения пищеблока имеется 2 входа: один для загрузки продуктов и для персонала и второй для отпуска готовых блюд.

В производственных цехах к ваннам и раковинам имеется подводка холодной и горячей воды через смесители.

Пищеблок расположен на первом этаже. В состав пищеблока входят:

- тамбур с коридором;
- производственный сырьевой цех;
- производственный горячий цех (кухня);
- склад;
- помещение суточного запаса продуктов.

Загрузочная: в качестве загрузочной используется тамбур при входе на пищеблок. Коридор: установлен холодильный шкаф, рядом со шкафом на подтоварниках осуществляется хранение сырых овощей: картофеля, капусты, свеклы, моркови.

Хранение спецодежды и верхней одежды осуществляется отдельно (в разных шкафах) в помещении суточного запаса продуктов. На каждого сотрудника имеется по три комплекта спецодежды.

В помещении суточного запаса продуктов установлено холодильное оборудование, контроль за температурным режимом осуществляется с помощью спиртовых термометров и соответствует условиям хранения продукции, установленной изготовителем.

В складском помещении осуществляется хранение сыпучих продуктов, контроль за температурно-влажностным режимом осуществляется с помощью психрометра и соответствует условиям хранения продукции, установленной изготовителем.

В сырьевом цехе установлено следующее оборудование: производственный стол для работы с мясом-рыбой, электромясорубка, картофелечистка, водонагреватель на 50 л. производственный стол для работы с овощами: двухсекционная моечная ванна, разделенная перегородкой.

В производственном горячем цехе (кухне): в центре помещения установлены две 4-х конфорочные электроплиты, жарочный шкаф, стол для салатов, бактерицидная лампа, стол для вареных мяса и рыбы, протирающая машина для вареных овощей, 2-хсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды, стеллажи для хранения кухонной посуды, стол с маркировкой «раздача» с весами для готовой продукции.

Все производственные столы на пищеблоке цельнометаллические, промаркированы. Разделочного инвентаря (доски, ножи) достаточное количество, весь промаркирован, гладкий, без трещин и вмятин.

2. Данные по контингенту обучающихся, питающихся на пищеблоке (по состоянию на 01.09.2024г)

	с 2-3 лет	3-7 лет
Кол-во	19	87

ВСЕГО: 106 детей.

3. Год постройки здания, капитального ремонта пищеблока:

1975 г., капитального ремонта – не было

4. Информация о проведении в пищеблоке ремонтных работ в текущем году:

Подкраска плинтусов, шкафов.

5. Перечень технологического оборудования, его характеристика и его состояние, дата проведения технического контроля:

№	Наименование имущества	Ед. измерения	Кол-во
1.	Холодильный шкаф ШХ-0.80	шт.	1
2.	холодильник Свияга	шт.	1
3.	Картофелечистка МОК-150	шт.	1
4.	Ларь морозильный	шт.	1
5.	Мясорубка МИМ-300	шт.	1
6.	Холодильник Daewoo Elektronik FR-061A	шт.	1
7.	Холодильник Бирюса 8 Е-2	шт.	1
8.	Ларь морозильный Бирюса 355	шт.	1
9.	Электроплита 4-х комфорочная	шт.	2
10.	Весы электронные МК-15.2-ТН21	шт.	1
11.	Электропривод универсальный ГП	шт.	1
12.	Электроплита Термаль	шт.	1
13.	Весы механические	шт.	1
14.	Электросковорода	шт.	1
15.	Стол разделочный	шт.	4
16.	Стойка-сушка метал.	шт.	1
17.	Ванна 2-х секционная	шт.	2
18.	Вытяжка приточная	шт.	1
19.	Шкаф навесной для хлеба	шт.	1
20.	Раковина д/рук эмал.	шт.	1
21.	Бак нержав.40л.	шт.	3
22.	Бак нерж.20л.	шт.	1
23.	Бак алюм. 50л.	шт.	3
24.	Бак алюм.40л.	шт.	3
25.	Бак алюм.30л.	шт.	5

26.	Водонагреватель «Термеке» 80л.	шт.	1
27.	Рециркулятор «Армед»СН-111-115	шт.	1

6. Перечень столовой посуды:

Имеется в достаточном количестве.

7. График питания (приема пищи), продолжительность перемен:

Группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа № 1	8-04	10-02	11-45	15-02	17-02
Группа № 2	8-08	10-04	11-50	15-05	17-04
Группа № 3	8-12	10-06	11-55	15-08	17-06
Группа № 4	8-16	10-08	12-00	15-11	17-08
Группа № 5	8-20	10-10	12-05	15-14	17-10
Группа № 6	8-24	10-12	12-10	15-16	17-12

8. Наличие примерного 10 меню основное, дополнительное, индивидуальное меню – основное 10ти дневное меню.

9. Укомплектованность штата:

ФИО	Должность	Объем ставки	Дата мед освидетельствования	Дата обследования на Оки - скрин	Дата гигиенического обучения и аттестации
Васильева Л.М.	повар	1 ставка	21.02.2024г	-	28.05.2024г

10. Оценка санитарно-гигиенической безопасности:

Наличие и состояние:

- водоснабжения – централизованное, состояние удовлетворительное;
- канализации - централизованное, состояние удовлетворительное;
- отопления - централизованное, состояние удовлетворительное;
- вентиляция – состояние удовлетворительное.

11. Наличие обеденного зала: нет

- число посадочных мест - ,
- обеспеченность мебелью -
- санитарное состояние.
- количество раковин для мытья рук .

12. Кем осуществляется организация питания ИП Глухов П.Н.  
13. Наличие оборудованных мест приема пищи для детей, питающихся едой из дома – нет.

14. Кем осуществляется медицинский контроль за состоянием здоровья работников пищеблока -

- Старшая мед. сестра Сысоева С.П.

15. Организация питьевого режима – обеспечена.

16. Состояние освещения

- коэффициент естественной освещенности – соответствует нормам.

- уровень искусственной освещенности соответствует гигиеническим требованиям п. 144 санитарных правил СанПиН 1.2.3685-21.

17. Оценка пожарной безопасности организации:

Наличие и состояние противопожарного оборудования (пожарные краны, рукава, стволы, огнетушители и пр.) - огнетушители.

Выполнение правил пожарной безопасности

Система внутреннего противопожарного водопровода отсутствует.

Здание и помещения оборудованы автоматическими установками пожарной сигнализации (далее - АУПС), в соответствии с рабочей документацией по монтажу данной установки. АУПС находится в исправном состоянии. Техническое обслуживание и планово-предупредительный ремонт АУПС проводится организацией, имеющей лицензию на осуществление данного вида деятельности в соответствии с годовым планом-графиком, составленным с учетом технической документации завода-изготовителя. Проверка работоспособности АУПС проводится ежеквартально с оформлением соответствующего акта проверки. Система пожарной сигнализации обеспечивает подачу звукового сигнала о возникновении пожара на приемно-контрольное устройство в помещении дежурного персонала (на специальные выносные устройства) оповещения, с дублированием этих сигналов на пульт подразделения 47-ПСЧ ФГКУ «11 отряд ФПС по Пермскому краю» без участия работников. Средства, входящие в состав АУПС- извещатели пожарные дымовые ДИП-212-141 -157 шт., извещатели пожарные ручные ИПР-513 – 11, прибор ППКОП Гранд Магистр – 16, РСПИ «Стрелец – Мониторинг» 2-470(МКВ- RS, МУ-01). Здание детского сада оснащено огнетушителями (11 шт.).

Выполнение правил пожарной безопасности соответствуют противопожарным нормам.  
Дата проведения проверки сопротивления изоляции электросети и заземления электрооборудования: июнь 2024 г.

18. Дата проведения дератизации и дезинсекции поставщиком питания - Июнь 2024 г.

19. Даты проведения проверок родительским контролем в прошедшем учебном году: ноябрь 2023 г.

20. Даты проведения проверок административной комиссией в прошедшем учебном году: еженедельно.

21. Даты проведения Роспотребнадзором лабораторно-инструментальных обследований, даты актов исследований (поставщики питания), кратко результаты: 01.08.2024г

22. Даты проведения проверок надзорными органами (пищеблока) поставщика питания в прошедшем учебном году, наличие предписаний, предостережений, выявленные нарушения: не было.

23. Лица, ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:

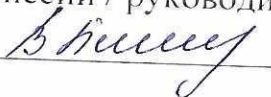
Приложение к акту: чек-лист - перечень нормативных документов, которые разработаны в образовательной организации на 21. На 01.09.2024 г.:

1. Приложение к акту: лист замечаний на 1 л.

**Заключение комиссии о готовности пищеблока образовательной организации к новому 2024-2025 учебному году:**


Корпус № 1 «Чебурашка» к началу учебного года готов.

Председатель комиссии / руководитель образовательного учреждения

- Бажина В.Н. 

Члены комиссии

Представитель образовательного учреждения

- Емельянова В.А. 

Представитель образовательного учреждения

- Суфиянова А.Ф. 


Представитель образовательного учреждения

- Зайченко Г.П. 

Представитель образовательного учреждения

- Щелканова Е.А. 

Представитель поставщика

- Глухов П.Н. 



**Замечания и предложения комиссии:**

1. Ремонт сухого склада;
2. ремонт входной группы;
3. требуется «Привод» в холодный цех;
4. нет столов в «Горячем» и «Холодном» цехах заводского производства с двойным дном;
5. замена входной двери на пищеблок.

Председатель комиссии / руководитель образовательного учреждения

- Бажина В.Н. *В. Бажина*

Члены комиссии

Представитель образовательного учреждения

- Емельянова В.А. *В.А. Емельянова*

Представитель образовательного учреждения

- Суфиянова А.Ф. *А.Ф. Суфиянова*

Представитель образовательного учреждения

- Зайченко Г.П. *Г.П. Зайченко*

Представитель образовательного учреждения

- Щелканова Е.А. *Е.А. Щелканова*

Представитель поставщика

- Глухов П.Н. *П.Н. Глухов*

**Акт проверки  
готовности пищеблока образовательной организации  
к началу 2024– 2025 учебного году**

составлен «03» сентября 2024 г.

Наименование образовательной организации: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 27 «Чебурашка», район, улица: Пермский край, город Чайковский, улица Вокзальная, дом № 17 телефон 8 (34241)35214

Фамилия, имя, отчество руководителя: Бажина Вера Николаевна

В соответствии с приказом от «02» сентября 2024 г. № 74- ОД, проверка проводилась комиссией в составе:

1. Бажина Вера Николаевна – член комиссии, заведующий МАДОУ Д/с № 27 «Чебурашка»;
2. Щелканова Елена Александровна - заместитель заведующего по АХЧ;
3. Емельянова Вера Александровна – старший воспитатель;
4. Зайченко Галина Павловна – старший воспитатель;
5. Суфиянова Анастасия Фаритовна – старший воспитатель;
6. Глухов Павел Николаевич – ИП Глухов П.Н.

Комиссией установлено следующее:

Кем осуществляется организация питания (реквизиты договора, сроки, условия, цена)

Питание осуществляет – ИП Глухов П.Н. Договор № 32312944177/АЭФ от 04.12.2023 г. 7351293,47 и 2433498,66 тыс. руб.

**1. Краткая характеристика имущественного комплекса пищеблока:**

Пищеблок на период обследования кормит 135 детей.

Пищеблок расположен на 1 этаже двух этажного здания детского учреждения. Для загрузки продуктов имеется отдельный вход. Имеется следующий набор помещений: горячий цех, функционально поделен на зоны: мясо – рыбный участок, участок для обработки овощей, участок для приготовления холодных закусок, зона для обработки кухонной посуды, участок для нарезки хлеба. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Готовая пища выдается через раздаточное окно. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Для хранения продуктов выделено отдельное складское помещение.

Для мытья рук имеется отдельная раковина в горячем цехе. Технологическое оборудование в рабочем состоянии, температурный режим в холодильных установках соблюдается. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. При хранении продуктов соблюдаются нормы складирования и условия хранения. Складское помещение оборудовано психрометром. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве.

Питание детей организуется в помещениях групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Для мытья столовой посуды буфетная оборудована двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

Санитарно – техническое состояние пищеблока и буфетных находится в удовлетворительном состоянии. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе

Суточные пробы оставляются. Питьевой режим в групповых ячейках организован. Проводится витаминизация третьих блюд. Документация на пищеблоке ведется в установленном порядке.

2. Данные по контингенту обучающихся, питающихся на пищеблоке (по состоянию на 01.09.2024г)

	с 1,0-3 лет	3-7 лет
Кол- во	41	94

ВСЕГО: 135 детей.

3. Год постройки здания, капитального ремонта пищеблока:

1971 г., капитального ремонта – не было

4. Информация о проведении в пищеблоке ремонтных работ в текущем году:

Подкраска плинтусов, шкафов.

5. Перечень технологического оборудования, его характеристика и его состояние, дата проведения технического контроля:

№	Наименование имущества	Ед. измерения	Кол-во
1.	Холодильник Саратов	шт.	1
2.	Рециркулятор «Армед» СН 111-115	шт.	1
3.	Мясорубка мим-300	шт.	1
4.	Шкаф холодильный ШХ-0,8 М	шт.	1
5.	Ларь МЛК-350 Снеж	шт.	2
6.	Электроплита с жарочным шкафом ЭП 4Ж 6 комфорок	шт.	1
7.	Весы электронные МК-15.2-ТН21	шт.	1
8.	Картофелечистка	шт.	1
9.	Электросковорода	шт.	1
10.	Электропривод	шт.	1
11.	Холодильник Бирюса	шт.	1
12.	Весы механические	шт.	1
13.	Стойка-сушка д/посуды	шт.	3
14.	Стол разделочный	шт.	5
15.	Ванна 2-х секционная	шт.	2
16.	Ванна 1-а секционная	шт.	1
17.	Раковина д/рук керам.	шт.	1
18.	Бак алюм.50л	шт.	4
19.	Бак алюм.40л.	шт.	2
20.	Бак алюм.30л.	шт.	1
21.	Бак алюм.20л.	шт.	3
22.	Бак нерж.20л.	шт.	1
23.	Водонагреватель «De Lux»	шт.	1
№	Наименование имущества	Ед. измерения	Кол-во
24.	Холодильник Саратов	шт.	1
25.	Рециркулятор «Армед» СН 111-115	шт.	1
26.	Мясорубка мим-300	шт.	1

6. Перечень столовой посуды:

Имеется в достаточном количестве.

7. График питания (приема пищи), продолжительность перемен:



Группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа № 1	8-04	10-02	11-45	15-02	17-02
Группа № 2	8-08	10-04	11-50	15-05	17-04
Группа № 3	8-12	10-06	11-55	15-08	17-06
Группа № 4	8-16	10-08	12-00	15-11	17-08
Группа № 5	8-20	10-10	12-05	15-14	17-10
Группа № 6	8-24	10-12	12-10	15-16	17-12

8. Наличие примерного 10 меню основное, дополнительное, индивидуальное меню –

Возраст	Тип меню (индивидуальное указать для какого заболевания)	На какой период, дата утверждения поставщиком, дата согласования руководителем учреждения	Наличие экспертного заключения

9. Основное 10ти дневное меню.

10. Укомплектованность штата:

ФИО	Должность	Объем ставки	Дата мед освидетельствования	Дата обследования на Оки –скрин	Дата гигиенического обучения и аттестации
Гладышева Т.А.	повар	1 ставка	21.02.2024г		28.05.2024г

10. Оценка санитарно-гигиенической безопасности:

Наличие и состояние:

- водоснабжения – централизованное, состояние удовлетворительное;
- канализации - централизованное, состояние удовлетворительное;
- отопления - централизованное, состояние удовлетворительное;
- вентиляция – состояние удовлетворительное.

11. Наличие обеденного зала: нет

- число посадочных мест -,
- обеспеченность мебелью -

санитарное состояние.

количество раковин для мытья рук .

12. Кем осуществляется организация питания ИП Глухов П.Н.

13. Наличие оборудованных мест приема пищи для детей, питающихся едой из дома – нет.

14. Кем осуществляется медицинский контроль за состоянием здоровья работников пищеблока -

- Старшая мед. сестра Чепкасова Е.И.

15. Организация питьевого режима – обеспечена.

16. Состояние освещения

- коэффициент естественной освещенности – соответствует нормам.

- уровень искусственной освещенности соответствует гигиеническим требованиям п. 144 санитарных правил СанПиН 1.2.3685-21.

17. Оценка пожарной безопасности организации:

Наличие и состояние противопожарного оборудования (пожарные краны, рукава, стволы, огнетушители и пр.) - огнетушители.

Выполнение правил пожарной безопасности

Система внутреннего противопожарного водопровода отсутствует.

Здание и помещения оборудованы автоматическими установками пожарной сигнализации (далее - АУПС), в соответствии с рабочей документацией по монтажу данной установки. АУПС находится в исправном состоянии. Техническое обслуживание и планово-предупредительный ремонт АУПС проводится организацией, имеющей лицензию на осуществление данного вида деятельности в соответствии с годовым планом-графиком, составленным с учетом технической документации завода-изготовителя. Проверка работоспособности АУПС проводится ежемесячно с оформлением соответствующего акта проверки. Система пожарной сигнализации обеспечивает подачу звукового сигнала о возникновении пожара на приемно-контрольное устройство в помещении дежурного персонала (на специальные выносные устройства) оповещения, с дублированием этих сигналов на пульт подразделения 47-ПСЧ ФГКУ «11 отряд ФПС по Пермскому краю» без участия работников. Средства, входящие в состав АУПС - извещатели пожарные дымовые ИП-212-41М, извещатели пожарные тепловой ИП-101-3А, извещатели пожарные ручные ИПР-513-10, прибор приемно-контрольный Гранд-Магистр 16, РСПИ «Стрелец –Мониторинг»2-470(МВК - RS, МУ-01). Здание детского сада оснащено огнетушителями (19 шт.). Выполнение правил пожарной безопасности соответствуют противопожарным нормам.

Дата проведения проверки сопротивления изоляции электросети и заземления электрооборудования: июнь 2024 г.

18. Дата проведения дератизации и дезинсекции поставщиком питания - Июнь 2024 г.

19. Даты проведения проверок родительским контролем в прошедшем учебном году: ноябрь 2023 г.

20. Даты проведения проверок административной комиссией в прошедшем учебном году: еженедельно.

21. Даты проведения Роспотребнадзором лабораторно-инструментальных обследований, даты актов исследований (поставщики питания), кратко результаты:

18.05.2023г.

22. Даты проведения проверок надзорными органами (пищеблока) поставщика питания в прошедшем учебном году, наличие предписаний, предостережений, выявленные нарушения: не было.

23. Лица, ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:

- Суфиянова А.Ф. – ст. воспитатель.

- Чепкасова Е.И. – ст. м/сестра.

Приложение к акту: чек лист - перечень нормативных документов, которые разработаны в образовательной организации на 2л., на 01.09.2024 г.;

### Заключение комиссии о готовности пищеблока образовательной организации к новому 2024-2025 учебному году:

Пищеблок корпуса № 3 «Якорек» к началу учебного года готов.

Председатель комиссии / руководитель образовательного учреждения

- Бажина В.Н. *В.Н. Бажина*

Члены комиссии

Представитель образовательного учреждения

- Емельянова В.А. *В.А. Емельянова*

Представитель образовательного учреждения

- Суфиянова А.Ф. *А.Ф. Суфиянова*

Представитель образовательного учреждения

- Зайченко Г.П. *Г.П. Зайченко*

Представитель образовательного учреждения

- Щелканова Е.А. *Е.А. Щелканова*

Представитель поставщика

- Глухов П.Н. *П.Н. Глухов*

Замечания и предложения комиссии:

**Вокзальная д. 17**


1. Капитальная замена канализации;
2. ремонт сухого склада;
3. ремонт входной группы пищеблока;
4. нет «привода» в готовом цеху;
5. нет столов в «Горячем» и «Холодном» цехах заводского производства.

Председатель комиссии / руководитель образовательного учреждения

- Бажина В.Н. 

Члены комиссии


Представитель образовательного учреждения

- Емельянова В.А. 


Представитель образовательного учреждения

- Суфиянова А.Ф. 

Представитель образовательного учреждения

- Зайченко Г.П. 

Представитель образовательного учреждения

- Щелканова Е.А. 

Представитель поставщика

- Глухов П.Н. 

**Акт проверки  
готовности пищеблока образовательной организации  
к началу 2024– 2025 учебному году**

Составлен «03» сентября 2024 г.

Наименование образовательной организации: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 27 «Чебурашка», район, улица : Пермский край, город Чайковский, улица Мира, дом № 18 телефон № 8 (34241)35214

Фамилия, имя, отчество руководителя: Бажина Вера Николаевна

В соответствии с приказом от «02» сентября 2024 г. № 74- ОД, проверка проводилась комиссией в составе:

1. Бажина Вера Николаевна – член комиссии, заведующий МАДОУ Д/с № 27 «Чебурашка»;
2. Щелканова Елена Александровна - заместитель заведующего по АХЧ;
3. Емельянова Вера Александровна – старший воспитатель;
4. Зайченко Галина Павловна – старший воспитатель;
5. Суфиянова Анастасия Фаритовна – старший воспитатель;
6. Глухов Павел Николаевич – ИП Глухов П.Н.

Комиссией установлено следующее:

Кем осуществляется организация питания (реквизиты договора, сроки, условия, цена)

Питание осуществляет – ИП Глухов П.Н. Договор № 32312944177/АЭФ от 04.12.2023 г. 7351293.47 и 2433498.66 тыс. руб.

**1. Краткая характеристика имущественного комплекса пищеблока:**

Пищеблок на период обследования кормит 137 детей.

Пищеблок расположен на I этаже двух этажного здания детского учреждения. Для загрузки продуктов имеется отдельный вход. Имеется следующий набор помещений: горячий цех, функционально поделен на зоны: мясо – рыбный участок, участок для обработки овощей, участок для приготовления холодных закусок, зона для обработки кухонной посуды, участок для нарезки хлеба. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Готовая пища выдается через раздаточное окно. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Для хранения продуктов выделено отдельное складское помещение.

Для мытья рук имеется отдельная раковина в горячем цехе. Технологическое оборудование в рабочем состоянии, температурный режим в холодильных установках соблюдается. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. При хранении продуктов соблюдаются нормы складирования и условия хранения. Складское помещение оборудовано психрометром. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве.

Санитарно – техническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

**2. Данные по контингенту обучающихся, питающихся на пищеблоке (по состоянию на 01.09.2024г)**

	с 1,0-3 лет	3-7 лет
Кол- во	41	94

ВСЕГО: 137 детей.

**3. Год постройки здания, капитального ремонта пищеблока:**

1965 г., капитального ремонта – не было



4. Информация о проведении в пищеблоке ремонтных работ в текущем году:

Подкраска плинтусов, шкафов.

5. Перечень технологического оборудования, его характеристика и его состояние, дата проведения технического контроля:

№	Наименование имущества	Ед. измерения	Кол-во
1.	Холодильник DaewooFR-052AIXR	шт.	1
2.	Электроплита ЭП-2М	шт.	1
3.	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	шт.	1
4.	Холодильник Норд ДХ-241-6-400	шт.	1
5.	Холодильник Бирюса 224С-3	шт.	1
6.	Электропривод ПУ-6	шт.	1
7.	Морозильная камера Бирюса 260К-5	шт.	1
8.	Ларь морозильный CF-200S	шт.	1
9.	Шкаф холодильный ШХ-0.5	шт.	1
10.	Холодильник LG	шт.	1
11.	Весы электронные МК-15.2-ТН21	шт.	1
12.	Картофелечистка	шт.	1
13.	Электромясорубка	шт.	2
14.	Ванна 2-х ячеистая	шт.	3
15.	Ванна 1-ф ячеистая	шт.	2
16.	Раковина д/рук керам.	шт.	1
17.	Стойка-сушка д/посуды	шт.	4
18.	Стол разделочный	шт.	1
19.	Весы механические	шт.	1
20.	Бак алюм.50л	шт.	3
21.	Бак алюм.40л.	шт.	2
22.	Бак алюм.20л.	шт.	1
23.	Бак нерж.30л.	шт.	2
24.	Бак нерж.20л.	шт.	1
25.	Водонагреватель «De Lux» 100л.	шт.	1
26.	Рециркулятор «Армед» СН 111-115	шт.	1

6. Перечень столовой посуды: имеется в достаточном количестве.

7. График питания (приема пищи), продолжительность перемен:

Группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа № 1	8-04	10-02	11-45	15-02	17-02
Группа № 2	8-08	10-04	11-50	15-05	17-04
Группа № 3	8-12	10-06	11-55	15-08	17-06
Группа № 4	8-16	10-08	12-	15-11	17-08

Группа № 5	8-20	10-10	00 12- 05	15-14	17-10
Группа № 6	8-24	10-12	12- 10	15-16	17-12

8. Наличие примерного 10 меню основное, дополнительное, индивидуальное меню – основное 10ти дневное меню.

9. Укомплектованность штата:

ФИО	Должность	Объем ставки	Дата мед освидетельствования	Дата обследования на Оки –скрин	Дата гигиенического обучения и аттестации
Старкова Е.А.	Повар	1 ставка	21.02.2024г	-	28.05.2024г
Полякова С.М.	повар	1 ставка	21.02.2024г	-	28.05.2024г

10. Оценка санитарно-гигиенической безопасности:

Наличие и состояние:

- водоснабжения – централизованное, состояние удовлетворительное;
- канализации - централизованное, состояние удовлетворительное;
- отопления - централизованное, состояние удовлетворительное;
- вентиляция – состояние удовлетворительное.

11. Наличие обеденного зала: нет

число посадочных мест -,

обеспеченность мебелью -

санитарное состояние.

количество раковин для мытья рук .

12. Кем осуществляется организация питания ИП Глухов П.Н.

13. Наличие оборудованных мест приема пищи для детей, питающихся едой из дома – нет.

14. Кем осуществляется медицинский контроль за состоянием здоровья работников пищеблока -

- Старшая мед. сестра Чепкасова Е.И.

15. Организация питьевого режима – обеспечена.

16. Состояние освещения

- коэффициент естественной освещенности – соответствует нормам.

- уровень искусственной освещенности соответствует гигиеническим требованиям п. 144 санитарных правил СанПиН 1.2.3685-21.

17. Оценка пожарной безопасности организации:

Наличие и состояние противопожарного оборудования (пожарные краны, рукава, стволы, огнетушители и пр.) - огнетушители.

Выполнение правил пожарной безопасности

Система внутреннего противопожарного водопровода отсутствует.

Здание и помещения оборудованы автоматическими установками пожарной сигнализации (далее - АУПС), в соответствии с рабочей документацией по монтажу данной установки. АУПС находится в исправном состоянии. Техническое обслуживание и планово-предупредительный ремонт АУПС проводится организацией, имеющей лицензию на осуществление данного вида деятельности в соответствии с годовым планом-графиком, составленным с учетом технической документации завода-изготовителя. Проверка работоспособности АУПС проводится ежеквартально с оформлением соответствующего акта проверки. Система пожарной сигнализации обеспечивает подачу звукового сигнала о возникновении пожара на приемно-контрольное устройство в помещении дежурного персонала (на специальные выносные устройства) оповещения, с дублированием этих сигналов на пульт подразделения 47-ПСЧ ФГКУ «11 отряд ФПС по Пермскому краю» без участия работников. Средства, входящие в состав АУПС- извещатели пожарные дымовые ИП-212-141, извещатели пожарные тепловые ИП-101 - 1А, извещатель пожарный ИПР-513-10, прибор приемно-контрольный «Гранд-Магистр-16», РСПИ «Стрелец -Мониторинг»2-470(МВК - RS, МУ-01). Здание детского сада оснащено огнетушителями (9 шт.).

Выполнение правил пожарной безопасности соответствует противопожарным нормам.

Дата проведения проверки сопротивления изоляции электросети и заземления электрооборудования: июнь 2024 г.

18. Дата проведения дератизации и дезинсекции поставщиком питания - Июнь 2024 г.
19. Даты проведения проверок родительским контролем в прошедшем учебном году: ноябрь 2023 г.
20. Даты проведения проверок административной комиссией в прошедшем учебном году: еженедельно.
21. Даты проведения Роспотребнадзором лабораторно-инструментальных обследований, даты актов исследований (поставщики питания), кратко результаты: 01.08.2024г
22. Даты проведения проверок надзорными органами (пищблока) поставщика питания в прошедшем учебном году, наличие предписаний, предостережений, выявленные нарушения: не было.
23. Лица, ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:
  - Зайченко Г.П. – ст. воспитатель;
  - Кулешова Е.Ю.- ст. мед. с/сестра

Приложение к акту: чек лист - перечень нормативных документов, которые разработаны в образовательной организации на 2 л.на 01.09.2024 г.:

1. Приложение к акту: лист замечаний на 1 л.

**Заключение комиссии о готовности пищеблока образовательной организации к новому 2024-2025 учебному году:**


Пищеблок корпуса № 4 «Ручеек» к началу учебного года готов.

Председатель комиссии / руководитель образовательного учреждения

- Бажина В.Н. 

Члены комиссии

Представитель образовательного учреждения

- Емельянова В.А. 

Представитель образовательного учреждения

- Суфиянова А.Ф. 


Представитель образовательного учреждения

- Зайченко Г.П. 

Представитель образовательного учреждения

- Щелканова Е.А. 

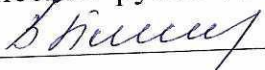
Представитель поставщика

- Глухов П.Н. 

Замечания и предложения комиссии:

1. Зачистка канализации, замена трапика;
2. Нет «привода» в готовом цеху;
3. Ремонт «Сухого» склада;
4. Частично не хватает кухонной утвари;
5. Емкости для приготовления пищи д.б. из нержавеющей стали.

Председатель комиссии / руководитель образовательного учреждения

- Бажина В.Н. 

Члены комиссии

Представитель образовательного учреждения

- Емельянова В.А. 

Представитель образовательного учреждения

- Суфиянова А.Ф. 

Представитель образовательного учреждения

- Зайченко Г.П. 

Представитель образовательного учреждения

- Щелканова Е.А. 

Представитель поставщика

- Глухов П.Н. 