

«09» января 2025 г.

г. Екатеринбург

**АКТ**  
**обследования пищеблока МАДОУ детском саду № 107**

На основании Предложения Роспотребнадзора №66-08-12/11-1-2025 от 04.01.2025 г. «О реализации мер по улучшению санитарно-эпидемиологической обстановки и выполнению требований санитарного законодательства», в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания в МАДОУ после длительных зимних каникул и новогодних праздников, члены бракеражной комиссии в составе:

заведующий хозяйством Бунькова Е.В.

воспитатель Русина Т.С.

заместитель заведующего Шпанькова Н.П.,

провели обследование и оценку соответствия санитарным нормам и правилам:

1. Визуальный осмотр холодильного и технического оборудования пищеблока МАДОУ детский сад № 107:

- Шкаф холодильный – 5 шт.
- Камера холодильная – 1 шт.
- Камера морозильная – 1 шт.
- Машина протирачно-резательная – 1 шт.
- Водонагреватель – 4 шт.
- Рециркулятор «Дезар» - 1 шт.
- Фильтр для воды – 1 шт.
- Машина кухонная универсальная УКМ – 1 шт.
- Весы электронные – 2 шт.
- Котел пищеварочный КПЭМ-06 – 1 шт.
- Электрическая плита – 1 шт.
- Пароконвектомат – 1 шт.
- Тестомес спиральный – 1 шт.
- Электрокипятильник КНЭ-100-01 – 1 шт.
- Мясорубка электрическая – 1 шт.
- Овощерезка – 2 шт.
- Картофелечистка – 1 шт.

В результате технического освидетельствования по факту установлено, что холодильное и техническое оборудование находятся в удовлетворительном состоянии, пригодны к эксплуатации.

2. Визуальный осмотр помещений пищеблока: овощной цех, цех по первичной обработке овощей, холодный цех, горячий цех, мясо-рыбный цех, моечную для посуды, помещение уборочного инвентаря, помещение персонала, гардеробную, помещение для хранения пищевых отходов.

В результате выявлено, что 09.01.2025 г. персоналом пищеблока проведена генеральная уборка всех помещений пищеблока. Помещения пищеблока соответствуют санитарным нормам и правилам.

3. Визуальный осмотр складских помещений пищеблока: место для размещения холодильных камер, кладовую сухих продуктов, кладовую овощей и условия хранения продукции. Проверили сопроводительную документацию на продукты питания, сроки годности продукции.

Нарушений не выявлено.

4. Визуальный осмотр сотрудников пищеблока на наличие инфекционных заболеваний. Сотрудники (повар, подсобный рабочий) здоровы.

Члены комиссии:

Заведующий хозяйством

Воспитатель

Заместитель заведующего

  
\_\_\_\_\_ Бунькова Е.В.  
  
\_\_\_\_\_ Русина Т.С.  
  
\_\_\_\_\_ Шпанькова Н.П.

С результатами работы комиссии ознакомлен и **согласен**.

Заведующий МАДОУ детского сада № 107

  
\_\_\_\_\_ Мантурова Т.И.