

АКТ

по результатам мониторинга условий для организации питания воспитанников в
МКДОУ №4 г.п. Нарткала

14.10.2025г

Составлен комиссией по организации питания, бракеражной комиссией МКДОУ №4 г.п. Нарткала в следующем составе:

Председатель – Шибзухова И.В. - директор МКДОУ

Члены комиссии-

Голуков А.Х. - завхоз

Хачетлова М.Х. - медработник

Тарчокова Ф.К. – шеф-повар

Кулова Р.А. - представитель родителей детского сада

В ходе контрольных мероприятий 14.10.2025 г было установлено, что для организации питания в МКДОУ №4г.п. Нарткала имеются функциональные помещения: пищеблок и склад продуктов питания.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, которое находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Пищеблок оборудован системой **приточно-вытяжной вентиляции** с механическим и естественным побуждением.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят **уборку:** мытье полов, удаление пыли, протираание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Пищевые продукты, в том числе животного происхождения, поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. С поставщиками **продуктов заключены соответствующие договоры поставок.** Качество продуктов проверяет ответственное лицо, проводится **бракераж сырых продуктов,** делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Животноводческая продукция (мясо, рыба) хранится в холодильниках и морозильных камерах, которые промаркированы по видам сырья. Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное и молоко хранятся на полках в заводской таре. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках.

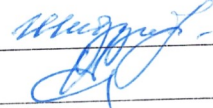
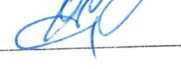
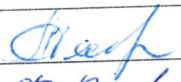
В каждом холодильнике имеется **термометр для контроля** температурного режима хранения продуктов. **При приготовлении пищи** соблюдаются следующие правила: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

В кладовой имеется **гигрометр, журнал учета влажности, бактерицидный облучатель.**

Работники пищеблока ознакомлены с тем, что:
Для **сбора и утилизации сырых отходов**, образующихся после разделки мяса и рыбы, должна быть оборудована герметичная промаркированная емкость с крышкой.
Работники пищеблока обеспечены СИЗ в полном объеме.
Имеются инструкции по ТБ, Маркировка посуды, оборудования

Председатель _____
Члены комиссии _____



И.В. Шибзухова 
А.Х. Голуков 
М.Х. Хачетлова _____
Ф.К. Тарчокова 
Р.А. Кулова 