

**АКТ**  
**внеплановой проверки по теме «Соблюдение санитарных требований,  
препятствующих возникновению инфекционных заболеваний»**

19.07.2023

№ 1

**Основание для проведения проверки:** приказ отдела образования администрации города Зеи от 17.07.2023 № 207-од, приказ МКУ «ЦОМОО г.Зеи» от 17.07.2023 № 28-од.

**Тема проверки:** Соблюдение санитарных требований, препятствующих возникновению инфекционных заболеваний.

**Цель проверки:** проверка организации питания в образовательных организациях г. Зеи.

**Дата и место проверки:** 19.07.2023 МДОАУ д/с № 3.

**Ф.И.О. лиц, проводимых проверку:**

- Свиридова Анжелика Викторовна, ведущий инженер;
- Гордеева Светлана Александровна, ведущий специалист;
- Шумская Елена Антоновна, заместитель главного бухгалтера;

**Проверяемый период:** 19.07.2023

**Предмет проверки:**

- медицинские книжки работников;
- программу производственного контроля;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температурного режима и влажности складских помещений;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- план проведения генеральной уборки в столовой;
- другие документы по требованию проверяющих.

**В результате проверки выявлено:**

Организация питания в МДОАУ д/с № 3 в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

У каждого работника МДАУ д/с № 3 имеется санитарная книжка. Все работники прошли гигиеническую подготовку (работники пищеблока и помощники воспитателей – 1 раз в год, воспитатели и иные сотрудники -1 раз в два года). Ежедневно медицинский работник проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи и рук и открытых частей тела, а также на наличие катаральных явлений, что подтверждается записями в Гигиеническом журнале.

При ежедневном утреннем приеме детей проводится бесконтактная термометрия. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды обитания оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха.

Все игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях. Игрушки моются ежедневно в конце дня.

Весь уборочный инвентарь промаркирован, инвентарь для уборки туалетов имеет красную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

Столовые приборы, столовая посуда, подносы перед раздачей вымыты и высушены.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте в МДОАУ д/с № 3 выделено отдельное помещение, исключая доступ к нему детей. В помещение размещены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В МДАУ д/с № 3 имеется документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, поступающей в учреждение, а именно

ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, маркировочные ярлыки (или их копии).

В МДОАУ д/с № 3 приказом руководителя создана бракеражная комиссия. Ежедневно членами бракеражной комиссии, заполняется разрешение на реализацию блюд в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике.

В образовательной организации соблюдается питьевой режим, организованный с использованием кипяченой питьевой воды. Смена воды проводится через каждые 3 часа, что подтверждается записями в графиках смены воды.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

#### Рекомендации:

1. Осуществлять надлежащий контроль за соблюдением СанПиНа. Срок: постоянно.

Директор  
МКУ «ЦОМОО г.Зеи»

И.А. Алёкминская

Ведущий специалист

С.А. Гордеева

Ведущий инженер

А.В. Свиридова

Заместитель главного бухгалтера

Е.А. Шумская

Акт получил:

Заведующий МДОАУ д/с № 3

Е.А. Ужинцева