

## Санитарно-эпидемиологического состояния в овощной кладовой

Дата: 18.09.2023.

Кем: фельдшером Корнетовой К.В.

У кого: повара Гребенюковой С.В.

Кто проводил: фельдшер Корнетова К.В.  
инср. - повар Кичинаева Е.Ф.

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует».  
«частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели, с целью оценки выполненных рекомендаций);

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
	Выполнение требований к условиям хранения овощей: – Темное помещение – Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см)	+ +		
	– Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность	+ + + +		
	– Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДООУ» – Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие базной тары	+ + +		
2	Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	+ + + +		
3	Ассортимент овощей и фруктов в соответствии с Типовым рационом: – Соответствие – Разнообразии – Своевременность реализации (от 2х до 5ти дней п.9.9.3 МУ «Организация питания в ДООУ», 2007г.	+ + +		

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
4	Качество фруктов: – Яблоко – Апельсин – Мандарин – Банан – Другие фрукты	+ - - + +		
5	Качество овощей: – Картофель – Капуста – Морковь – Свекла – Лук – Другие овощи	+ + + + +		
6	Правильность хранения быстрозамороженной продукции	+		
7	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для поля (наличие, качество) – Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/	+ + + +		
8	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы	+ + +		
9	Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке	+ + +		
10	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		

Выводы<sup>1</sup>:

*Состояние овощной кладовой ФОУ-34 корпус 2, Зелушко соответствует всем санитарно-эпидемиологическим требованиям Сан. Пм 3.3686.21.*

*дремлющая*  
должность

*skol*  
подпись

*Коритова К.В*  
расшифровка подписи

<sup>1</sup> Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

## Санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке

Дата: 18.09.2023

Кем: фельдшер Корнетовой И.В.

У кого: повара Гребенникова С.В.

Кто проводил: фельдшер Корнетова И.В.; шеф-повар Николаева Е.Ф.

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
1.1	Электроплиты: – Чистота духовых шкафов – Чистота плит – Чистота стен около них – Рабочее состояние	+ + + +		
1.2	Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	+ + + +		
1.3	Суточная проба: – Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) – Состояние кассетниц – Состояние гастроемкостей – Наличие крышек – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)	+ + + + + +		
1.4	Доски для вареной продукции: – Качество обработки	+		
	– Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Правильность хранения – Наличие трещин, шербинок – Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавеющей стали)	+ + + + +		
1.5	Ножи для вареной продукции: – Качество обработки	+		



№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие маркировки</li> <li>- Соответствие количественному требованию</li> <li>- Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска)</li> <li>- Правильность хранения</li> <li>- Качество заточки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.6	Контрольные весы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние</li> <li>- Правильность работы</li> <li>- Маркировка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.7	Технологическое оборудование: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние санитарное</li> <li>- Состояние рабочее</li> <li>- Маркировка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.8	Состояние столов вареной продукции	+		
1.9	Хранение хлеба: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие тары: для белого хлеба</li> <li>  для черного хлеба</li> <li>- Маркировка тары</li> <li>- Состояние стола</li> <li>- Состояние доски</li> <li>- Наличие ножа с маркировкой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.10	Хранение ветоши: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие тары</li> <li>- Наличие ветоши</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.11	Уборочный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Швабры с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ведро с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ветошь для пола (наличие, качество)</li> <li>- Правильность хранения /не в помещении цеха/</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.12	Состояние раковин для мытья рук	+		
1.13	Вода для питья детей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние емкости для хранения</li> <li>- Наличие кипяченой воды в достаточном количестве</li> <li>- Наличие бутилированной воды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.14	Контрольное блюдо: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние уголка для хранения (эстетика)</li> <li>- Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.15	Одежда работников пищеблока: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние (чистота)</li> </ul>	+		



№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие головного убора</li> <li>- Наличие полотенец для рук (не менее 2х)</li> <li>- Наличие халатов для уборки</li> <li>- Количественное соответствие</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
2	<b>УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие (полочка, выделенное место)</li> <li>- Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.)</li> <li>- Наличие ножа, вилки, ложки</li> <li>- Наличие пищевого термометра</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>↓</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
3	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>	+		
4	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие</li> <li>- Соответствие требованиям</li> <li>- Наличие диэлектрических ковриков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		

Выводы\*:

*Санитарно-эпидемиологическое состояние цеха пищевой продукции находится на высоком уровне, соответствует требованиям Сан. Микр. З. 3886-21*

*Григорьев*  
должность

*К*  
подпись

*Корнеева К.В*  
расшифровка подписи

\* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха готовой/вареной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

**Санитарно-эпидемиологического состояния  
на пищеблоке (мясорыбный /заготовочный/ цех)**

Дата: 18.09.2023.

Кем: фельдшером Корнетовой К.В

У кого: повара Гребенюжиной С.В

Кто проводил: фельдшер Корнетова К.В

шеф-повар Николаев Е.Ф.

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	МЯСОРЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ			
1.1	Холодильное оборудование: – Наличие – Своевременность разморозки / наличие «шубы» – Санитарное состояние – Температурный режим – Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями – Маркировка	+ + + + + +		
1.2	Доски сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения	+ + + + +		
1.3	Ножи сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения – Качество заточки	+ + + + + +		
1.4	Состояние стола сырой продукции	+		
1.5	Металлические ванны: – Наличие не менее 2х – Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) – Состояние	+ + +		
1.6	Состояние раковин для мытья рук	+		

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.7	Место для обработки яиц: – Стол (или отдельное помещение)	+		
	– Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы) – Наличие халата, перчаток – Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ – Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа) – Наличие тетради по обработке яиц	+		
1.8	Наличие контрольных весов	+		
1.9	Технологическое оборудование: – Рабочее состояние – Санитарное состояние	+		
1.1 0	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/	+		
1.1 1	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х)	+		
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков	+		

Выводы\*:

Состояние мясоубойного/заготовочного цеха пищеблока  
ФОУ № 34 корп. 2, г. Звенигород соответствует всем  
санитарно-эпидемиологическим требованиям Сан.Пин 3.3686-01  
«Санитарно-эпидемиологические требования по  
профилактике и лечению инфекционных болезней»

*Федосина*  
должность

*Кол*  
подпись

*Корнетова КВ*  
расшифровка подписи

\* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясорыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).



**Акт контроля  
«Соответствие объема порции готовой продукции,  
выданной детям»**

« 19 » сентября 20 23 года

Группа № 10

ФИО осуществляющего контроль Корнетова Ксения Владимировна

Должность осуществляющего контроль срендшер

У кого Кустова Вера Владимировна

№	Завтрак Наименование блюда	Условн. обозн.	Обед Наименование блюда	Условн. обозн.	Полдник Наименование блюда	Условн. обозн.
1	Суп молочн. с мах.	н	Суп гороховый	н	Манник	н
2	Чай с молоком	н	Пюре картофельное	н	Чай с молоком	н
3	Хлеб с маслом	Д	Судачье рыбное	н		
4			Каша гречневая	н		
5			Хлеб ржаной	н		

**Условные обозначения:**

Н – норма (соответствует норме)

Д – допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д – ниже допустимого (значительные отклонения от нормы)

**ВЫВОДЫ:**

Объемы выданных порций детям соответствуют нормам

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Подпись проверяющего

Ознакомлен

Кл Корнетова К.В.  
ФИО

ФИО, подпись

**Акт контроля**  
**«Соблюдение правил хранения и реализации**  
**скоропортящихся продуктов питания»**

« 19 » сентября 2023 года

Цель проверки: выборочная проверка условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Ф.И.О. осуществляющего контроль Корнетова И.В.

Должность осуществляющего контроль феледшер.

У кого повар Гребенщикова С.В.

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1	Молоко 2,5%	л, 0	19.09.23	19.09.23	9 суток
2	Сметана 15%	0,25	19.09.23	19.09.23	10 суток
3	Кефир 2,5%	0,9	19.09.23	19.09.23	15 суток
4	Ледяной	шт	19.09.23	20.09.23	25 суток
5					
6					
7					
8					

**ВЫВОДЫ:**

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов питания соблюдается.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Подпись проверяющего И.В. Корнетова  
ФИО  
Ознакомлен С.В. Гребенщикова  
ФИО, подпись

# Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

« 19 » сентября 20 23 года

ФИО осуществляющего контроль Корнетова К.В.

Должность осуществляющего контроль фельдшер

Произведена проверка выхода готового блюда у повара  
повар Требушников С.В.

Установлено:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
1	Суп гороховый	180	184
2	Пюре картофельное	130	135
3	Судеж рыбное	70	72
4	Каша из ов. семолы	180	186
5	Хлеб ржаной	30	33

## ВЫВОДЫ:

Объемы выхода готового продукта на пищеблоке соответствуют нормам по меню, на одного ребенка.

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего К.В. Корнетова

Ознакомлен С.В. Требушников  
ФИО, подпись



## Санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке

Дата: 23.10.2023г

Кем: сис Коровина Г.Ф

У кого: повар Мартынова М.В.

Кто проводил: сис Коровина, шеф-повар Мясоедов С.Ф.

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

P – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует».

«частично соответствует»);

K – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
1.1	Электроплиты: – Чистота духовых шкафов – Чистота плит – Чистота стен около них – Рабочее состояние	+ + + +		
1.2	Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	+ + + +		
1.3	Суточная проба: – Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) – Состояние кассетниц – Состояние гастроемкостей – Наличие крышек – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)	+ + + + +		
1.4	Доски для вареной продукции: – Качество обработки	+		
	– Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Правильность хранения – Наличие трещин, шербинок – Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавеющей стали)	+ + + +		
1.5	Ножи для вареной продукции: – Качество обработки	+		

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие маркировки</li> <li>- Соответствие количественному требованию</li> <li>- Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска)</li> <li>- Правильность хранения</li> <li>- Качество заточки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.6	Контрольные весы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние</li> <li>- Правильность работы</li> <li>- Маркировка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.7	Технологическое оборудование: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние санитарное</li> <li>- Состояние рабочее</li> <li>- Маркировка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.8	Состояние столов вареной продукции	+		
1.9	Хранение хлеба: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие тары: для белого хлеба</li> <li>  для черного хлеба</li> <li>- Маркировка тары</li> <li>- Состояние стола</li> <li>- Состояние доски</li> <li>- Наличие ножа с маркировкой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.10	Хранение ветоши: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие тары</li> <li>- Наличие ветоши</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.11	Уборочный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Швабры с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ведро с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ветошь для пола (наличие, качество)</li> <li>- Правильность хранения /не в помещении цеха/</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.12	Состояние раковин для мытья рук	+		
1.13	Вода для питья детей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние емкости для хранения</li> <li>- Наличие кипяченой воды в достаточном количестве</li> <li>- Наличие бутилированной воды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.14	Контрольное блюдо: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние уголка для хранения (эстетика)</li> <li>- Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
1.15	Одежда работников пищеблока: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние (чистота)</li> </ul>	+		



№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие головного убора</li> <li>- Наличие полотенец для рук (не менее 2х)</li> <li>- Наличие халатов для уборки</li> <li>- Количественное соответствие</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
2	<b>УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие (полочка, выделенное место)</li> <li>- Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.)</li> <li>- Наличие ножа, вилки, ложки</li> <li>- Наличие пищевого термометра</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		
3	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>	+		
4	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие</li> <li>- Соответствие требованиям</li> <li>- Наличие диэлектрических ковриков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+</li> <li>+</li> <li>+</li> </ul>		

Выводы\*:

Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока АОУ №34 корп. 2 «Золушка» соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»

*Исидеева*  
должность

*Берез*  
подпись

*Королева Ю.Р.*  
расшифровка подписи

\* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха готовой/вареной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).



**Санитарно-эпидемиологического состояния  
на пищеблоке (мясорыбный /заготовочный/ цех)**

Дата: 23.10.2023г

Кем: м/с Коровина Ю.Ф.

У кого: повар Мартынов Т.В.

Кто проводил: м/с Коровина Ю.Ф., шеф-повар Николаева Е.Ф.

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

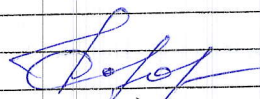
№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	МЯСОРЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ			
1.1	Холодильное оборудование: – Наличие – Своевременность разморозки / наличие «шубы» – Санитарное состояние – Температурный режим – Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями – Маркировка	+ + + + + +		
1.2	Доски сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения	+ + + + +		
1.3	Ножи сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения – Качество заточки	+ + + + +		
1.4	Состояние стола сырой продукции	+		
1.5	Металлические ванны: – Наличие не менее 2х – Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) – Состояние	+ + +		
1.6	Состояние раковин для мытья рук	+		

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.7	Место для обработки яиц: – Стол (или отдельное помещение)	+		
	– Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы)	+		
	– Наличие халата, перчаток	+		
	– Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ	+		
	– Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)	+		
	– Наличие тетради по обработке яиц	+		
1.8	Наличие контрольных весов	+		
1.9	Технологическое оборудование:			
	– Рабочее состояние	+		
	– Санитарное состояние	+		
1.1 0	Уборочный инвентарь:			
	– Швабры с соответствующей маркировкой	+		
	– Ведро с соответствующей маркировкой	+		
	– Ветошь для пола (наличие, качество)	+		
	– Правильность хранения /не в помещении цеха/	+		
1.1 1	Одежда работников пищеблока:			
	– Наличие клеенчатых фартуков	+		
	– Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х)	+		
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:			
	– Наличие	+		
	– Соответствие требованиям	+		
	– Наличие диэлектрических ковриков	+		

Выводы\*:

Остаточные мясорыбного/заготовочного цеха пищеблока ФГУП «ВН Коп. 2, Зеленино» соответствует всем санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилю и содержанию помещений"

миссестра  
облжность

  
подпись

1. Коровенко В.В.  
расшифровка подписи

\* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясорыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).



**Санитарно-эпидемиологического состояния  
в овощной кладовой**

Дата: 23.10.2023

Кем: сестра Коровина В.Ф.

У кого: повар Мартынов Т.В.

Кто проводил: сестра Коровина В.Ф.; шеф-повар Кириллова Е.Ф.

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует»);

«частично соответствует»);  
К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели, с целью оценки выполненных рекомендаций);

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	<b>САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			
	Выполнение требований к условиям хранения овощей: – Темное помещение – Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см)	+ +		
	– Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность	+ + + +		
	– Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ» – Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие базной тары	+ +		
2	Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	+ + + +		
3	Ассортимент овощей и фруктов в соответствии с Типовым рационом: – Соответствие – Разнообразие – Своевременность реализации (от 2х до 5ти дней п.9.9.3 МУ «Организация питания в ДОУ», 2007г.	+ + +		



№ п/п	Содержание	Д	Р	К
4	Качество фруктов: – Яблоко – Апельсин – Мандарин – Банан – Другие фрукты	+		
5	Качество овощей: – Картофель – Капуста – Морковь – Свекла – Лук – Другие овощи	+		
6	Правильность хранения быстрозамороженной продукции	+		
7	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для поля (наличие, качество) – Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/	+		
8	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы	+		
9	Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке	+		
10	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		

Выводы<sup>1</sup>:

Санитарно-эпидемиологическое состояние в овощной кладовой ФГУП №34 корп. 2, «Золушка» соответствует требованиям СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний».

*Медсестра*  
должность

*В.В.В.*  
подпись

*Королева Г.В.*  
расшифровка подписи

<sup>1</sup> Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

**Акт контроля**  
**«Соблюдение правил хранения и реализации**  
**скоропортящихся продуктов питания»**

« 24 » 10 2023 года

Цель проверки: выборочная проверка условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Ф.И.О. осуществляющего контроль Горохова Г.В.

Должность осуществляющего контроль инженер

У кого инженер Житомарева Е.В.

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1	Молоко 2,5%	л	24.10.23г	24.10.23г	9 сут
2	Сметана 15%	кг	24.10.23г	24.10.23г	10 сут.
3	Яйцо куриное	шт	24.10.23г	20.10.23г	25 сут.
4	Творог 5%	кг	24.10.23г	24.10.23г	7 сут.
5					
6					
7					
8					

**ВЫВОДЫ:**

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов питания соблюдается.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Подпись проверяющего

Горохова Г.В. ФИО

Ознакомлен

Житомарева Е.В. ФИО, подпись



## Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

«24» 10 2023 года

ФИО осуществляющего контроль Коровина А.Ф.

Должность осуществляющего контроль менеджера

Произведена проверка выхода готового блюда у повара Смартынова, П.В.

Установлено:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
1.	Суп гороховый	180	183
2.	Рагу из свинины	150	149
3.	Компот из сухофруктов	200	198
4.	Ябл. ржаной	30	35

**ВЫВОДЫ:**

Объем готовых блюд, отправляемых на пищеблоке соответствует нормам на ребенка и количеству питающихся.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись проверяющего А.Ф. Коровина

Ознакомлен П.В. Смартынов ФИО  
 ФИО, подпись



**Акт контроля  
«Соответствие объема порции готовой продукции,  
выданной детям»**

« 24 » 10 2023 года

Группа № 4

ФИО осуществляющего контроль Фаровина Г.Ф.

Должность осуществляющего контроль шеф-повара

У кого Мл. воспитатель Самодейкина О.С.

№	Завтрак Наименование блюда	Условн. обозн.	Обед Наименование блюда	Условн. обозн.	Полдник Наименование блюда	Условн. обозн.
1.	Каша рисовая	N	Суп гороховый	N	Пряник	N
2.	Кофейный напиток	N	Рагу из свинины	N	Чай с лимоном	N
3.	Хлеб с маслом	D	Компот из сухоф.	N		
4.			Хлеб. ржаной	N		
5.						
6.						

**Условные обозначения:**

N – норма (соответствует норме)

D – допустимо (незначительные отклонения)

N/D – ниже допустимого (значительные отклонения от нормы)

**ВЫВОДЫ:**

Объем порций, выданных детям в течение дня соответствует нормам.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Подпись проверяющего

Фаровина Г.Ф.  
ФИО

Ознакомлен

Самодейкина О.С.  
ФИО, подпись

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813786

Владелец Неустроева Вера Васильевна

Действителен с 04.04.2023 по 03.04.2024