

АКТ ПЕРЕВІРКИ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

Дата: 4 листопада 2025 року

Місце проведення перевірки: харчоблок та комора ЗДО

Комісія у складі:

- Наталія КРИВОРОТЕНКО, завідувач;
- Ніна НЕМЦОВА, сестра медична;
- Світлана КРИКУН, сестра медична;
- Алла МАТЯШ, заступник директора з господарської роботи;

Мета перевірки: Оцінка гігієнічного стану харчоблоку та комори, забезпеченості холодильним обладнанням та дотримання температурного режиму.

Питання, що вивчалися:

1. Гігієнічний стан харчоблоку та комори.
2. Забезпеченість холодильним обладнанням.
3. Дотримання температурного режиму в холодильних камерах.

Результати перевірки:

Під час перевірки харчоблоку та комори було встановлено наступне:

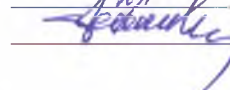
1. **Гігієнічний стан харчоблоку та комори:**
 - Приміщення харчоблоку утримується в чистоті. Стіни, підлога та стеля чисті, без забруднень, плісняви та ознак присутності шкідників.
 - Робочі поверхні (столи, обробні дошки) чисті, продезінфіковані та відповідають санітарним нормам.
 - Мийки для посуду та рук знаходяться в чистоті, забезпечені необхідними миючими та дезінфікуючими засобами, а також одноразовими рушниками.
 - Обладнання харчоблоку (плити, духові шафи, котли, м'ясорубка тощо) чисте, справне та утримується в належному гігієнічному стані.
 - Комора для зберігання продуктів харчування є чистою, сухою, добре провітрюваною. Продукти розміщені акуратно, відповідно до товарного сусідства. Забезпечено захист від потрапляння шкідників.
2. **Забезпеченість холодильним обладнанням:**
 - Харчоблок забезпечений достатньою кількістю холодильного обладнання, що включає: (холодильні шафи - 3, морозильні камери - 2).
 - Обсяг холодильного обладнання відповідає потребам закладу для належного зберігання необхідного запасу продуктів харчування.
 - Холодильне обладнання знаходиться в справному технічному стані, двері зачиняються щільно, ущільнювачі цілі.
3. **Дотримання температурного режиму в холодильних камерах:**
 - У всіх холодильних камерах підтримується температурний режим, що відповідає вимогам зберігання різних видів продуктів.
 - На кожній холодильній камері наявні справні термометри для контролю температури.
 - Ведеться журнал обліку температурного режиму холодильного обладнання, записи проводяться регулярно (не менше двох разів на день) та відображають фактичні показники температури. Перевищень допустимих температур не зафіксовано.

Висновок:

На основі проведеної перевірки встановлено, що гігієнічний стан харчоблоку та комори ЗДО №26 «Ласкавушка» є задовільним та відповідає санітарним нормам. Заклад забезпечений достатньою кількістю справного холодильного обладнання, в якому належним чином дотримується температурний режим, необхідний для безпечного зберігання продуктів харчування.

За результатами перевірки констатовано позитивний стан харчоблоку та комори за вищезазначеними питаннями. Зауважень та недоліків не виявлено.

Підписи членів комісії:

 Наталія КРИВОРОТЕНКО
 Ніна НЕМЦОВА

Світлана КРИКУН
Алла МАТЯШ

З актом ознайомлений(а):

Тетяна МАКУХА, шеф-кухар
Людмила СЕМЕНОВА, комірник
Вероніка ЗІКУНОВА

Дата ознайомлення: 1.11.2025р.