

Акт
по итогам проведенного мониторинга организации горячего питания
воспитанников дошкольных образовательных учреждений

«12» февраля 2021 года

Членом комиссии: Морозовой М.В., Гурова З.В.

В присутствии заведующего Трибаевой Е.В.

(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя
образовательного учреждения)

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ Детский сад № 36
г.о. Самара
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

В ходе проведения мониторинга установлено:

1. Организация питания воспитанников дошкольного образовательного
учреждения (приложение 1 к акту).

1.1. Договора заключены:

- на поставку продуктов питания (поставщик) Z

- на организацию питания (комбинат школьного питания) ООО Комбинат школьного питания в микрорайоне
Юриский М.Н.

1.2. Количество групп в учреждении: ясли - 1, сад - 10.

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

4 сотрудника (1 шеф-повар, 1 повар, 1 подсоб. раб.)

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

- 2.1. всего по списку 19 (ясли); 317 (сад).
- 2.2. фактически на день проверки: 7 (ясли); 153 (сад).
- 2.3. поставлены на питание на день проверки: 7 (ясли); 157 (сад).
3. Общее количество воспитанников, имеющих 100% и 50% льготу, в соответствии с постановлением Администрации г.о. Самара от 28.12.2018 (приложение 2 к акту) 100% - 12, 50% - 27.
4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии: копии приказов представлены.
5. 14-дневное примерное меню, утвержденное руководителем МДОУ (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, п. 8.1.3), соответствие фактического рациона питания примерному меню (п. 8.1.4.):
копия 10-дневного примерного меню представлена, соответствует требованиям.
6. Наличие ежедневного меню, его оформление (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, п. 8.1.7, Постановление № 1036 от 15.08.97 п. 12):
копии ежедневного меню и его оформления соответствуют требованиям.
7. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 4):
ведется, соответствует требованиям.
8. Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 5):
ведется, соответствует требованиям.
9. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 7 таблица 2, Приложение 13):
копия представлена.
10. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 12):
пятиразовое питание.
11. Качество, технология приготовления блюд: Z

~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~

12. Наличие технологических карт и их оформление (СП 2.4.3648-20, п. 2.3.3, далее – СП):

в наличии, оформлены соответственно.

~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~

13. Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительное.

~~_____~~
~~_____~~

14. Проведение своевременных противоэпидемиологических мероприятий (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) помещений пищеблока (СанПиН 2.4.3648-20, п. 4.6, акты):

*акты (договора и акта) представлены.
 проводятся ежемесячно.*

15. Материально-техническое оснащение пищеблока (приложение 3 к акту):

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

*оборудование, инвентарь в достаточном
 кол-ве.*

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

*посуда - металлическая, без сколов.
 доски - дерево, без трещин.*

16. Контроль качества поставляемой продукции (Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 021,2011, СанПиН 2.4.3648-20, п. 2.2), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья:

16.1. условия хранения продовольственных товаров:

соблюдаются.

~~_____~~
~~_____~~

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается.

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдается.

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

в наличии.

16.6. наличие продукции, которая не допускается при организации питания детей (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, приложение 6):

отсутствует.

17. Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока, прошедших медицинские осмотры в установленном порядке:

в наличии, 4 копии на каждого сотрудника.

18. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в условиях угрозы распространения новой коронавирусной инфекции:

18.1. организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, шапочки):

работа организована с использованием СИЗ.

18.2. проведение противоэпидемических мероприятий (СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 № 16):

соблюдается масочный режим, термометрия, обработка рук дез. средствами.

18.3. наличие и использование оборудования по обеззараживанию воздуха на пищеблоке и в группах:

~~_____~~
~~_____~~
19. Организация питания воспитанников в группах:

19.1. наличие групповой ячейки для организации раздачи пищи воспитанникам, её санитарное состояние:

в наличии в каждой группе.
~~_____~~
~~_____~~

19.2. наличие необходимого количества посуды, в том числе салатников для порционирования закусок и салатов отдельно от второго блюда, состояние посуды:

порционирование соответствует (салатники).
~~_____~~
~~_____~~

19.2. наличие санитарной одежды (СанПиН 2.4.3648-20, п. 3.1.9):

в наличии.
~~_____~~
~~_____~~

20. Организация питания воспитанников с учетом имеющихся у них заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (приложение 4) отсутствует.
~~_____~~
~~_____~~

21. Организация питьевого режима (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, п. 8.4.2. – 8.4.5)
организован (кис. супа, фрукт. напитки)
~~_____~~
~~_____~~

22. Оформление стенда по организации питания:

организован, информативен. (фото прилаг.)
~~_____~~
~~_____~~

23. Прочее:
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~

24. Выводы и рекомендации:

~~Организация считается соответствующей требованиям.~~

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

~~И.В. Морозова И.В. З.Ф. Руксодова З.В.~~ (подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

~~Заведующий И.В. Доч. Детский сад № 36
г. Самара И.В. Тринимета~~ (подпись)