

Акт

по итогам проведенного мониторинга организации горячего питания  
воспитанников дошкольных образовательных учреждений

« 18 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Мурдурова Валентина Валентиновна  
(Ф.И.О.)

В присутствии заведующей Якимовой Галины  
Севастьяны

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания  
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 133» 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) ООО «Империум»  
г.о. Самара.

- на организацию питания (комбинат школьного питания) З

1.2. Количество групп в учреждении: 7-сад.

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

Повар - 1 чел.; подсобный рабочий - 1 чел.; завхоз - 1 чел.

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку \_\_\_\_\_ (ясли); 180 (сад).

2.2. фактически на день проверки: \_\_\_\_\_ (ясли); 70 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: \_\_\_\_\_ (ясли); 70 (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% - 15 чел ; 50% - 4 чел

4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии: конкретных приказов нет

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.):

10-дневное (конкретных нет)

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):

3-дневное меню (не оформлено) конкретные нет.  
находится в каждой группе и в учебном помещении

7. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 4):

ведется (процесс, проконтролировано, утверждено)

8. Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 5):

ведется (процесс, проконтролировано, утверждено)

9. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 7 таблица 2, Приложение 13):

имеется (конкретных нет)

10. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 12): 5-разовое

11. Качество, технология приготовления блюд: соответствие

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

имеются, разработаны на пищеб. блоке  
актов – лабораторией.

13. Санитарное состояние пищеблока:

чистое, светлое помещение; в порядке.

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

все производится (копии актов и приказов прилагаются).

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

все имеется.

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

посуда чистая, без сколов; доски без трещин;  
кастрюли эмалированные из нержавеющей стали  
чистые и обезжиренные.

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:

сохраняются; разработаны на пищеб. блоке  
15 лет отсюда.

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается, на разных полках.

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдается.

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

в магазине.

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

не имеется

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

предоставлены на 2-х сотрудников пищеблока, мед. осмотры пройдены.

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):

все сотрудники в масках, в перчатках, в шапочках.

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

проводятся; ежедневные уборки помещений, ежедневное обеззараживание воздуха, дезинфекция.

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

перекрестная - 1-перекрестная, 2-стационарная -  
 нет, стационары по графику.

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

ячейка имеется; санитарное состояние  
 хорошее, в порядке.

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

все в наличии, санитарное состояние  
 все по количеству детей.

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

имеется в 3-х экземплярах.

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

21. Организация питьевого режима (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, п. 8.4.2. - 8.4.5)

вода бутылочная; одноразовая стаканная;  
 сервировками имеются; фрукты обработанные  
 есть имеются.

22. Оформление стенда по организации питания:

стенд имеется в соответствии с СанПиН  
 ежедневно меню присутствует.

23. Прочее:

24. Выводы и рекомендации:

все соответствия требованиям (см. акты).

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Мушурова В.В.

(подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

Росакова Э.У.

(подпись)