

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

« 18 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Пирожова Валентина Васильевна
(Ф.И.О.)

В присутствии и.о. заведующего Леснякессека
Овладенца Виктора

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников детский сад №59 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 "К.С.С.А."
от 01.09.2020г.

- на организацию питания (комбинат школьного питания) 7

1.2. Количество групп в учреждении: 1-класс, 5-сад.

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

повар - 2 чел; кух. работники - 1 чел.

2

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку 25 (ясли); 150 (сад).

2.2. фактически на день проверки: 13 (ясли); 72 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: 13 (ясли); 72 (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% - 10 чел.; 50% - 3 чел.

4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии: инспекция (конспект преем.)

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 (конспект преем.)

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):

инспекция (за 10 дней вкл. дней проверки преем.)

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

ведется (процесс, процедура, утверждено.)

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

ведется (процесс, процедура, утверждено.)

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

инспекция (конспект преем.)

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: соответствует

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

имеются; наклеены на спец. бланке
авториз. – ~~Министерства~~, ~~Министерства~~.

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):

имеются (книжки дозора и актов пр.)

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 пятен; кастрюли все из
нержавеющей стали; доски без трещин,
пропариваются.

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:

соблюдены; наклеены на этикетки в
складских помещениях.

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается.

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдается.

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

имеются.

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:

предоставлено на 3-х сотрудников пищеблока; мед осмотры проведены (мед.бл.).

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.

З

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

проводятся; ежедневные уборки и дезинфекция помещений везде.

З

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

резервное место, где есть, работает по
инструкции.

7

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

чистое, в порядке.

7

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

все имеется по количеству.

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

имеется по количеству.

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 кипяченая, количество в мерной емкости
есть в количестве.

7

22. Оформление стенда по организации питания:

имеется, оформлено; присутствуют все
необходимые элементы.

7

23. Прочее:

7

24. Выводы и рекомендации:

Все обнаруженные в соответствии с
требованиями / см. акту

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Муромова Н. В.

(подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

Евдокимов Н. В.

(подпись)