

Приложение № 2
к приказу Департамента образования
Администрации городского округа Самара
от 01.02.2021 № 54-09

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

« 1 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Морозовой М.В.
(Ф.И.О.)

В присутствии заведующая Ниловой Е.М.

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ Детский сад № 97
(2 корпуса)
(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 Гарантия
качества, ООО ЖИВ Виктория

- на организацию питания (комбинат школьного питания) Л

1.2. Количество групп в учреждении: Тракторская, 8 - Ясли - 1
Пензенская, 18 - Ясли - 1; сад - 11. сад - 4.

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

4 человека на 2 корпуса
(по числу штатного расписания предприятия)

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку 60 (ясли); 433 (сад).

2.2. фактически на день проверки: 22 (ясли); 296 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: 22 (ясли); 296 (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) 50% - 45 (инвалиды); 100% - 7 (инвалиды - 1, род. инвалиды - 1; дети рожд. - 5).

4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии: копии 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.):

копии представлены.

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):

Ежедневное меню представлено, заверено подписью заведующей. (копии)

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

В наличии, в соответствии требованиями.

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

В наличии, ведется с 01.01.2021.

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

В наличии, ведется с 11.01.2021.

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

11. Качество, технология приготовления блюд:

З



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

В наличии, в соответствии с требованиями.

13. Санитарное состояние пищеблока:

Санит. состояние удовлет.

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

Ежедневно. (копии договора, акта представлены)

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

В наличии, в соотв. требованиям.

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

Посуда частично антимикробная.

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:

В соотв. с требованиями.

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 на 4-х сотрудников.

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):

работу организуем с использованием средств индивидуальной защиты.

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

температура, кашель, маска.

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

*используются по назначению,
в наличии.*

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

*во всех группах организована групповая
ячейка для орг-ии раздачи пищи.*

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

посуда без сколов, в наличии салатников.

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

*в наличии у воспитателей, помощников
воспитателей.*

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

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

оформлено.

22. Оформление стенда по организации питания:

в наличии.

23. Прочее:

[Signature]

24. Выводы и рекомендации:

Организация питания соответствует с
требованиями.

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

(подпись)

Мерзюк М.В.

С актом ознакомлен: (ФИО)

(подпись)

заведующий Киселева Е.П.
старший менеджер Кумарова О.В.
шеф-повар Сазорчова В.Ф.