

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

« 01 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Сиренцов Александр Александрович
(Ф.И.О.)

В присутствии заведующей Лбовой Ирины Владимировны,
зав.хозом Семеловой Н.В., повара Новикова С.А.

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ №351 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 "Стимул"
договор № 224 от 02.11.20, контракт № 30 от 02.11.

- на организацию питания (комбинат школьного питания) С

1.2. Количество групп в учреждении: 6 групп

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

Челюваева Новикова - 2 чел, повара, работницы,
исполнитель

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

- 2.1. всего по списку 33 (ясли); 159 (сад).
 2.2. фактически на день проверки: 18 (ясли); 118 (сад).
 2.3. поставлены на питание на день проверки: 18 (ясли); 118 (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% - 11 чел, 100% - 10 чел.

4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии: № 36 от 01.09.20, № 38 от 01.09.20, Представлено

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.):
Минимум

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):
Минимум

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

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

9. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 7 таблица 2, Приложение 13):
Представлено в рамочном виде на органе массы

10. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 12): 4-5 разовое

11. Качество, технология приготовления блюд: ✓

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

Присутствуют

13. Санитарное состояние пищеблока:

Соответствует нормам

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

*Не представляется в связи с отсутствием
и отсутствием (отсутствием) (отсутствием)*

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

*Наличие: обеспечение
необходимое оборудование в наличии*

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

Соответствует нормам

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:

Соответствует

16.2. соблюдение товарного соседства:

Соблюдается

16.4. соблюдение сроков реализации:

Соблюдается

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

Наличие

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

Не выявлено

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

Предоставлены 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):

Соблюдается

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

Соблюдается

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

Молестя

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

Молестя, соответствует нормам

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

Молестя, соответствующим в своем количестве

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

Молестя

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

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

Организовано (каждый день в чайничке)

22. Оформление стенда по организации питания:

Оформлено

23. Прочее:

24. Выводы и рекомендации:

Выводы положительные (см. акт)

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

(подпись)

Сиромова И. И. / Сиром

С актом ознакомлен: (ФИО)

(подпись)

*Завгородний
Товар
Зав.хоз.*

*Товар
Сиром*