

Приложение № 2
к приказу Департамента образования
Администрации городского округа Самара
от 01.02.2021 № 57-У

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

« 15 » февраля 2021 года

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

В присутствии заведующего Боруца А.В.

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ Детский сад № 319
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"

- на организацию питания (комбинат школьного питания) _____

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

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

два сотрудника пищеблока на день
проверки один сотрудник (повар).

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

- 2.1. всего по списку 25 (ясли); 125 (сад).
 2.2. фактически на день проверки: 13 (ясли); 79 (сад).
 2.3. поставлены на питание на день проверки: 13 (ясли); 79 (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% - 5, 50% - 13

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

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, утвержденного заведующим МДОУ предоставлена

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):

в наличии, утверждено заведующим

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

в наличии, заполняется регулярно

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

в наличии, заполняется регулярно

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

в наличии (копия предоставлена)

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

четыре приема

11. Качество, технология приготовления блюд: _____

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

в наших условиях, применяется на пищеблоке.

13. Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительно.

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

проводится ежемесячно (кошки двора и акты предоставления)

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

посуда частично заменена на нержавеющую

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

*доски - дерево без трещин.
посуда - без сколов, частично преобладает сан. обработка.*

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:

сало, масло растит. масло хранится в открытом виде без даты вскрытия упаковки, курочка хранится на полу.

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 две мед. книжки на сотрудников, прошедших мед. осмотры.

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 сотрудников организована с использованием СИЗ.

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

соблюдается масочный режим.

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

рециркуляторы в наличии (по графику)

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

в наличии, удов. санитарное состояние

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

порционирование соблюдается
(блюда, салатники)

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

в наличии, используется.

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

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

организован (бут. вода, график обработки
лишь в наличии)

22. Оформление стенда по организации питания:

составлен, информативен.

23. Прочее:

24. Выводы и рекомендации:

Соблюдать условия хранения продовольствен-
 ных товаров (п. 16.1)
 Обратит внимание на санитарное
 состояние посуды в группах. (п. 15.2)

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

(подпись)

М. В. Морозова

С актом ознакомлен: (ФИО)

(подпись)

Зав. группой Горичев А. В.
 стар. мед. сестре Тереховичева И. А.

[Подпись]