

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

« 05 » февраля 2021 года

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

В присутствии заведующей Воронковой И.А.  
  
(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя  
образовательного учреждения)

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания  
воспитанников МБДОУ "Детский сад №303"  
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 "Утренняя звезда"

- на организацию питания (комбинат школьного питания) Z

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

1.3. Численность и состав работников пищеблока:  
3 сотрудника (1 повар, 1 кух. работник, 1 мойщик).

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

- 2.1. всего по списку 18 (ясли); 172 (сад).  
 2.2. фактически на день проверки: 10 (ясли); 91 (сад).  
 2.3. поставлены на питание на день проверки: 10 (ясли); 91 (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% - 6, 50% - 8.

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.):

20-дневное примерное меню, утвержденное заведующим, 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):

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

в наличии, соответствует требованиям.

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

в наличии, соответствует требованиям.

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

в наличии соответствует требованиям (копии представлены).

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

четыре приема пищи.

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 ведётся согласно требованиям, хранятся на кухне.*

13. Санитарное состояние пищеблока:

*Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.*

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

*проводится ежемесячно (диск на стелли железные, акт - наши средства).*

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

*оборудование и инвентарь в достаточном количестве.*

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

*состояние посуды хорошее, без осколков; разделочные доски - дерево, без трещин.*

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:

*условия хранения соблюдаются.*



16.2. соблюдение товарного соседства:

товарное соседство соблюдается.

16.4. соблюдение сроков реализации:

сроки реализации соблюдаются.

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

наличие тов. ярлыков на продов. товарах.

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 5 мед. книжек на сотрудников пищеблока.

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 организована с использованием средств индивидуальной защиты.

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

ежедневная уборка, мытье полов, термическая обработка.

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

В нашем репертуаре на кухне,  
а так же в столовой.

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

групповые ячейки в каждой группе,  
состояние отличное

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

порционирование соблюдается (посуда).

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

в наличии.

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

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

организован питьевой режим (кип. вода),  
в наличии графики.

22. Оформление стенда по организации питания:

в наличии, при входе в столовую.

23. Прочее:

24. Выводы и рекомендации:

Организация питания соответствует требованиям.

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

(подпись)

*И. Мерзлова И.В.*

С актом ознакомлен: (ФИО)

(подпись)

завершающей *Труф* *И.А. Зоренков*  
повар *Л* *Зерина Е.С.*  
ищд. секретарь *Труф* *Тамарченко О.В.*