

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

« 11 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Мушурова Валентина Валентиновна
(Ф.И.О.)

В присутствии Трибакина Сергея Геннадьевича
заведующий

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников ЦДБДОУ «ДРР - детский сад № 332»
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 «Железные и
металлические изделия» (01.09.2020) ООО «Секс»
(08.02.2021)
- на организацию питания (комбинат школьного питания) 2

1.2. Количество групп в учреждении: 11 - сад

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

- повар - 4 чел.; кух. рабочий - 2 чел.; кладовщик -
1 чел.

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

- 2.1. всего по списку _____ (ясли); 311 (сад).
 2.2. фактически на день проверки: _____ (ясли); 154 (сад).
 2.3. поставлены на питание на день проверки: _____ (ясли); 154 (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% - 13ч; 50% - 13ч.

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

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 (копии прил.)

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):

имеется в каждой группе.

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

имеется (проект, проследовала, проектная - подала)

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

имеется (проект, проследовала, проектная - подала)

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

имеется (копии прил.)

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

(завтрак, 2 завтрака, обед, полдник, ужин)

11. Качество, технология приготовления блюд: соблюдается

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

Имеется, находится на спец. бланке
авторы - Мещеряков, Пучков.

13. Санитарное состояние пищеблока:

чисто, аккуратно, везде порядок

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

проводятся / копии актов прил.

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

все имеется.

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

кастрюли металлические из нержавеющей стали;
доски без трещин, все продезинфицировано

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:

соблюдается, все от пола.

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается, на раздельных полках

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):

отсутствует

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

предоставлены на всех сотрудников
мед. осмотры 2020г. (март)

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 соблюдается

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

все проводится; регулярные уборки осуществляются

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

[Handwritten mark]

24. Выводы и рекомендации:

Все соответствует требованиям.
(сн. акт)

Рекомендации: доизучить мерные приборы
касательно

[Handwritten mark]

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Александрова М. В.

(подпись)

[Handwritten signature]

С актом ознакомлен: (ФИО)

завершающий МБ ЯОУ "УРР-детский
сад №332" г. Самара *Грибанов В. Г.*

(подпись)

В. Грибанов

резервационное (в-перевосполн ; 3 месяца)
расчетной по графику.

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

чисто, порядок.

Z

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

все исправно ; без сколов, без трещин.

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

используем, 2 комплекта

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 из питьевого кувшина, кипяченая по графику, каждые 3ч на всех блюдах ; бутылки - пластиковые, используются.

22. Оформление стенда по организации питания:

используем с ежедневными меню.

Z

23. Прочее:

Z