

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

Акт

по итогам проведенного мониторинга организации горячего питания
воспитанников дошкольных образовательных учреждений

«09» февраля 2021 года

Членом комиссии: Чурбанова В.С.
(Ф.И.О.)

В присутствии Евграфова Тамара
Викторовна и.о. заведующей
(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя
образовательного учреждения)

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ "Детский сад № 40"
(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"
Кашеева "№ 40/Б"

- на организацию питания (комбинат школьного питания)

1.2. Количество групп в учреждении: 4

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

по списку - 3

по факту - 3

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку 133 — (ясли); 133 (сад).

2.2. фактически на день проверки: _____ (ясли); 59 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: _____ (ясли); 76 (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) предоставлено документом.

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

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.):

меню, предоставлено

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):

меню, предоставлено

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

меню, предоставлено

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

меню, предоставлено

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

меню, ведомость по новой форме

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

питание

11. Качество, технология приготовления блюд: соблюдается

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

наличие, соответствует требованиям

13. Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительное

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

имеются, соответствует

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

присутствует наличие кастрюль, имеет для приобщения паров духовка работает одна из двух

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

удовлетворительное

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:

соответствие

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдается

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

соблюдается

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

не осуществляется

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

*3 мед. книжки в наличии, все работники
соответствующим образом обучены*

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 меры соблюдаются

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

все мероприятия выполняются

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

в группах и на территории воспитанники
регулярно по графику

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

удобства можно организовать
санитарно в группах воспитанники,
санитарно оформлены помещения

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

имеет все необходимое посуда

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

все имеется в наличии

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

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

осуществляется через столовую
сервированием

22. Оформление стенда по организации питания:

оформлен

23. Прочее:

Требуется капитальный ремонт
кухонного помещения (перевести под крышу и провести
на полу), деревянные окна - требуется
ремонт, духовой шкаф и печь в помещении
основными.

24. Выводы и рекомендации:

Необходимо выполнить ремонтное

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Курбанова А.С.



(подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

Курбанова Наталья Александровна

(подпись)

