

Приложение № 2
к приказу Департамента образования
Администрации городского округа Самара
от 01 ФЕВ 2021 № 5709

Акт

по итогам проведенного мониторинга организации горячего питания
воспитанников дошкольных образовательных учреждений

«2» февраля 2021 года

Членом комиссии:

Кочасович Е. В. - Кусакина Т. С.
дир. центра контроля качества питания
общественной организации «Воспитанники Самары»
интерактивного центра «Самарские дети»

В присутствии

заведующей МБДОУ № 325
Медведева Л. А.
(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя
образовательного учреждения)

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 325, Жуабушка»
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) З

- на организацию питания (комбинат школьного питания) ООО «Новая
каша» Комбинат школьного питания № 1

1.2. Количество групп в учреждении: 9, из них 2 спец

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

3 чел

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% - 10 чел; 50% - 19, всего 40

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

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.): месяц

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): месяц
ежедневно

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

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

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

10. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 12): 4 раза во всех группах

11. Качество, технология приготовления блюд: соблюдается
технологическая карта

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

*имеются, требованиям
удовлетворяют и соответствуют*

13. Санитарное состояние пищеблока:

Соответствует требованиям

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

*Проведены
своевременно*

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

*имеются необходимые
помещения, инвентарь*

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

*Достаточно, удовлетворены
удалены доски с трещинами*

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 требованиям

16.2. соблюдение товарного соседства:

Соответствует требованиям

16.4. соблюдение сроков реализации:

соответствует требованиям
соблюдается

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

имеется на всех
товарных местах

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:

имеется,

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):

соответствует требованиям

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

проводятся в соответствии
с требованиями.

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

имеется, используется

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

сан. состояние удовлетворительно, соответствует требованиям

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

удовлетворительно, тарелки в ходе проверки

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

имеется

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

Заявлено от родителей

21. Организация питьевого режима (СанПиН 2.3.2.4.3590-20, п. 8.4.2. – 8.4.5)

организован в соответствии с требованиями

Ремонтирована зона сан. обработки водораздаточных устройств и их емкости.

22. Оформление стенда по организации питания:

стенд имеется по уровню меркам маркирован в группах

23. Прочее:

[Signature]	на мясе	лсм	30
		сгд	109
[Signature]	по факту	лсм	26
		сгд	99
	всего	лсм	60
		сгд	189

24. Выводы и рекомендации:

1. Фигурант организован в соответствии с требованиями
2. Лицевого режима организации в соответствии с требованиями
3. Формирование мероприятий содержится

Акт составлен на _____ страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Скопцов *И.И.*

(подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

Луккина И.А. зав.участком

(подпись)

Луккина