

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

«16» февраля 2021 года

Членом комиссии: Савельева В. В.  
(Ф.И.О.)

В присутствии Хренова Елена Александровна,  
исполнителя, Ушакова Елена Александровна,  
заведующий  
(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя  
образовательного учреждения)

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания  
воспитанников МБ ДОУ "Детский сад №296"  
(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 "КММ"  
Кремлевского района
- на организацию питания (комбинат школьного питания) \_\_\_\_\_

1.2. Количество групп в учреждении: 6 (ясин-1, 5-сад)

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 160 27 (ясли); 133 (сад).

2.2. фактически на день проверки: 9 (ясли); 71 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: 10 (ясли); 70 (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) имеется, представлено

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

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.):

имеется, представлено

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, представлено

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

имеется, ведется по новой форме

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

имеется, ведется по новой форме

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

10. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 12): 3 (завтрак, обед, ужином)

11. Качество, технология приготовления блюд: соблюдается

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

*имеются, соответствуют требованиям*

13. Санитарное состояние пищеблока:

*требуется капитальный ремонт*

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

*имеются, представлены*

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

*все в наличии*

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

*посуда эмалированная, в группах сервировки. стили, одна доска с трещиной*

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:

*соблюдены*

16.2. соблюдение товарного соседства:

*каждому товарное соседство, в каждом из них  
дне мяса и рыбы хранятся отдельно с мясом сваренное  
и ягода свежемороженая, устранено в ходе проверки*

16.4. соблюдение сроков реализации:

*соблюдается*

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

*имеются 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:

*мед. книжки находятся в мед. кабинете Рус-  
клиника", срок действия до 04.03.2021*

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

*все мероприятия проводятся*

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

на пищеблоке и в группах по требованию  
используются дезинфекторы и кварцевые лампы

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

удовлетворительное

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

вся посуда в достаточном количестве в  
удовлетворительном состоянии

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

все работники 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)

организованного по мере необходимости в  
рабочие моменты

22. Оформление стенда по организации питания:

Обсужден

23. Прочее:

*[Handwritten mark]*

24. Выводы и рекомендации:

*Замечаний нет, см. акт.*

*[Large handwritten mark]*

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

*[Handwritten signature]*

(подпись)

*Савельева Валентина Викторовна*

С актом ознакомлен: (ФИО)

*Лисаковс Е. П.*

(подпись)