

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

«11» февраля 2021 года

Членом комиссии: Банкох Елена Александровна  
(Ф.И.О.)

В присутствии заведующего - Ненашева Е.В.,  
мед. сестры - Ягубовой В.В.

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания  
воспитанников МБДОУ "Детский сад № 349"  
г.о. Самара  
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

В ходе проведения мониторинга установлено:

1. Организация питания воспитанников дошкольного образовательного  
учреждения (приложение I к акту).

1.1. Договора заключены:

- на поставку продуктов питания (поставщик) ООО "Комбинат  
школьного питания", контракт 1/21  
от 31.01.2021
- на организацию питания (комбинат школьного питания)

1.2. Количество групп в учреждении: 11 (сез).

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

шеф-повар - Вешкина Л.М.; повар - Цветикова Н.С.  
повар - Рутеевникова Н.В.; парочников работник  
- Зиновьева Н.П.; парочников работник -  
Демешева О.А.

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):
- 2.1. всего по списку \_\_\_\_\_ (ясли); 252 (сад).
- 2.2. фактически на день проверки: \_\_\_\_\_ (ясли); 171 (сад)
- 2.3. поставлены на питание на день проверки: \_\_\_\_\_ (ясли); 171 (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% - 11 человек; 50% - 13 человек  
учет ведется.
4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии: имеются, копии прилагаются.
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.):  
в наличии, копии прилагаются.
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):  
в наличии, копии прилагаются.
7. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 4):  
в наличии, ведется по новой форме
8. Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 5):  
в наличии, ведется по новой форме
9. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 7 таблица 2, Приложение 13):  
в наличии, копии прилагаются
10. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 12): 5<sup>ти</sup> разово
11. Качество, технология приготовления блюд: \_\_\_\_\_
- Z

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

технологические карты в наличии, хранятся в пищеблоке, в процессе приготовления находится на выделочном станке; приказ от. утверждена завершающая разработка по санитарному режиму.

13. Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительное +

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

за 2020 год договор с ООО "Трансгарант", акт выполн. работ прилаг. на 2021 год заключен с ООО "Земельный мир" договор на обслуживание пищеблока. Дл. от. договор акт на 2021 год.

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

есть необходимая в приобретении инвентаря и пищевого оборудования.

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

посуда в удовлетворительном состоянии, разделочные доски маркированы, 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:

соблюдаются

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдается

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

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:

в наличии

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):

работы организованы с использованием средств индивидуальной защиты: масок, перчаток, шапочек, при входе на пищеблок выдается антисептик для обработки рук.

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

в наличии журналы: "Журнал розгуна работников", "Школьный журнал", "Журнал регистрации посетителей" - ведутся ежедневно с термометрией.

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

в пищеблоке: переносной резервуар, график работы указывается; в группах: переносной резервуар, график приема, приказ об организации образ. деятельности в "в условиях расширения новой колон. территории" - *наличие.*

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

*в каждой группе имеются ячейки для мытья посуды и раздачи пищи.*

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

*в наличии, в т.ч. салатники (в 1<sup>ой</sup> группе салатники - блочные).*

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)

*вода привозная, бутылочная, сертифицирован на воду и график сан. обработки воды и керамических диспансеров в наличии.*

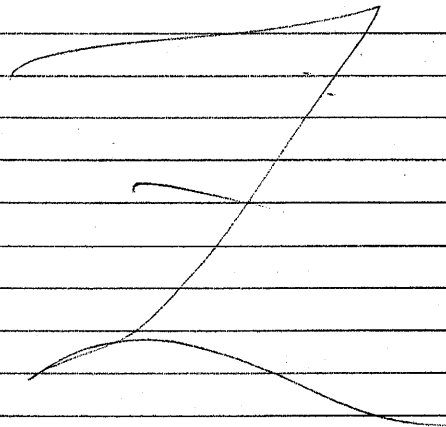
22. Оформление стенда по организации питания:

*оформлен с меню*

23. Прочее:

## 24. Выводы и рекомендации:

вкл. акт



Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

(подпись)

Баранова Елена Александровна

С актом ознакомлен: (ФИО)

(подпись).

заведующий Немашева Елена Викторовна  
м.п.  
медицинская сестра Николь Вера Викторовна  
А.А.