

Приложение № 2
к приказу Департамента образования
Администрации городского округа Самара
от _____ № _____

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

«04» февраля 2021 года

Членом комиссии: Гуляниевой Н.В.
(Ф.И.О.)

В присутствии заведующего Родионова Т.В.,
мед. сестры Коровичей Л.В.
(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя
образовательного учреждения)

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ «Детский сад № 392»
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 «Кировский комбинат школьного питания», договор от 12.01.15 № 392-Р
(доп. соглашение от 11.01.21 № 392-Р)
- на организацию питания (комбинат школьного питания) 7

1.2. Количество групп в учреждении: 11 гр.

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

4 сотруд. (повар - 2 сб., шеф-повар - 1 сб,
персональный раб. - 1 сб; кларовщик - 1 сб)
На день проверки - 3 сотрудника (повар,
пер. раб. и кларовщик). 1 повар на больн.

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

Всего

2.1. всего по списку 47 (ясли); 247 (сад).

2.2. фактически на день проверки: 33 (ясли); 172 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: 33 (ясли); 175 (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) 24 чел.

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

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.):

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):

Ежедневное меню имеется в наличии.

В группах имеется, не утверждено руководителем.

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

Журнал ведется, предоставлен. Форма соответствует требованиям СанПиН. На день проверки ре-п-е введены в бланк заполнен до конца дня (11.08.18).

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

Предоставлен, соответствует требованиям.

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

Ведется, предоставлена. Ведется по старой форме.

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

4-х разовое питание (отсутствует 2-ой завтрак)

11. Качество, технология приготовления блюд:

7

7

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

Используются в наличии. Не используются в работе.

13. Санитарное состояние пищеблока:

В целом удовлетворительное. Отмечаются нарушения в части сан. состояния поверхностей оборудования (плиты, холодильники). Грязные барашки на утилизаторах. Исп-ся кусковое мясо

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

Проводится, акт за январь 2021 предоставлен

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

имеется в достаточном количестве

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

удовлетворительное, разделочная доска с трещиной утилизирована в ходе обследования.

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:

в соответствии с требованиями

16.2. соблюдение товарного соседства:

нарушений не установлено

16.4. соблюдение сроков реализации:

не указан срок изготовления на банках с мясной пастой

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

в наличии, хранятся на тарных местах

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

не установлена

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

мед. книжки предоставлены на всех сотрудников

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

*не осуществляется
вместе с тем, гримет при входе не
проводит. Охрана не осуществляется.*

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

рециркулятор на пищеблоке отсутствуют,
в группах по графику

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

в наличии; сан. состояние удовлетворительное.
Рекомендовано провести сан. обработку
поверхностей кранов, барабана на уловальниках

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

имеется в наличии

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) нет.

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

хлещеная вода, чайники, одноразовая
посуда не используется.

22. Оформление стенда по организации питания:

имеется. Рекомендовано оформить
в соот-ии с требованиями.

23. Прочее:

имеются претензии в части
своевременной поставки продуктов к
ООО «Кировский комбинат школьного
питания» в соответствии с заявкой

7

24. Выводы и рекомендации:

В целях организации питания осуществляется в соответствии с требованиями.
Рекомендовано усилить контроль за санитарным состоянием пищеблока и групповых комнат для раздачи блюд.
(см. акт)

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Эф

/ Н. В. Руменцева /

(подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

Заведующий ДОУ Подпорожского района
Игорь Семенович Коробин

(подпись)

Игорь