

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

« 15 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Лущикова Валентина Васильевна  
(Ф.И.О.)

В присутствии заведующей Лукашова Жанна  
Александровна

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания  
воспитанников МБДОУ №149

(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) \_\_\_\_\_

- на организацию питания (комбинат школьного питания) ООО "Жизнь"  
Промышленная р-н

1.2. Количество групп в учреждении: 11 - группа сад

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

1 - повар-бригадир; 2 - повара; 1 - курьер-механик  
работник.

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку \_\_\_\_\_ (ясли); 349 (сад).

2.2. фактически на день проверки: \_\_\_\_\_ (ясли); 194 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: \_\_\_\_\_ (ясли); 194 (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) 50% - 18 чел.; 100% - 3 чел.

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.):

20-дневное. (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):

имеется в каждой группе, на раздаче, на столе нет.

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

ведется (проверяется, проверяется)

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

ведется (проверяется, проверяется)

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

имеется (копии прилагаются)

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

(завтрак, обед, полдник, ужин)

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; наклеены на тех. блок.

13. Санитарное состояние пищеблока:

чисто, светло.

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

проводятся / копии актов и приказов в прил.

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

все в наличии, в исправном состоянии.

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

посуда мытая - без сколов; доски без трещин, привариваются.

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 нормами соседства, т.е.

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдается

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

имеются

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

не имеется

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

имеются; представлены на БР сотрудников (56-сад, 4-курсы), мед.осмотр декабрь 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):

соблюдается.

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

проводятся; ежедневные уборки осуществляются.

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

резервуаров холодной воды, набо-  
ривают по мере необходимости.

7

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

чистая, сухая, светлая, в порядке.

7

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

чистая, без трещин и сколов.

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

чистая, в соответствии с СанПиН.

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

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

вода бутилированная, сертифицированная;  
используются по назначению  
чистая.

22. Оформление стенда по организации питания:

есть, оформлен

7

23. Прочее:

7

*[Handwritten mark]*

24. Выводы и рекомендации:

*Все соответствует требованиям.*

*[Handwritten mark]*

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

*Мушурова В. В.*

*[Handwritten signature]*

(подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

*Заведующей МБОУ № 149*

*[Handwritten signature]*

(подпись)