

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

« 12 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Башнова Светлана Александровна
(Ф.И.О.)

В присутствии завершено - Филатовой Л.П.;
зав. хозяйством - Комлева Л.А.

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ "Детский сад № 299"
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 "Комбинат
общественного питания Промышленного района
г.о. Самара", контракт № 293/21 от 27.01.2021
- на организацию питания (комбинат школьного питания) _____

1.2. Количество групп в учреждении: 5 сад

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

повара: Макарова Т.Н., Шакурова Г.Г.,
завершено хозяйством - Комлева Л.А.

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку — (ясли); 156 (сад).2.2. фактически на день проверки: — (ясли); 63 (сад).2.3. поставлены на питание на день проверки: — (ясли); 64 (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% - 6 человек, 50% - 10 человек
учет вертега4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии: в наличии, копии прилагаются5. 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 прилагаются6. 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 прилагаются7. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 4):
в наличии, ведется по новой форме8. Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 5):
в наличии, ведется по новой форме9. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 7 таблица 2, Приложение 13):
в наличии, копии прилагаются10. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 12): 4 приема11. Качество, технология приготовления блюд: —

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

Технологические карты в наличии, находятся в пищеблоке в ящике укомплектованная в открытом виде на выкатываемой стойке. Приказ о разработке и утверждении в наличии, копии прилагаются.

13. Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительное

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

ООО "Агрогарант", контракт № 299/21 от 04.02.2021, акт выполненных работ от 04.02.21

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

необходим ручной инвентарь.

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

в 3х группах в наличии кастрюли, тарелки, разделочные доски, фартуки, бейли

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:

на верхней полке (таматная часть) нет ящика с разовой тарой

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдаются

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):

на складе Большая партия родных рисов
"Сайра Тихорецкая", в состав входят
перезерновки

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):

работ ведется с использованием средств
инд. защиты

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

ведется журнал: Индивидуальный журнал
"Журнал сотрудников" с отметками
температуры; на входе в пищеблок
выдается спец. средства.

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

переносное резервуаров - 5 шт,
 стационарное резервуаров - 2 шт,
 график работ на пищеблоке, в котором
 приказ о режиме работ резервуаров,
 коими и руководятся

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

в каждой группе ячейки в наличии

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

в наличии, салатники отсутствуют

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

по 2^я категория в камере хранения

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

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

приварная, бутылочная, кофеев
 сервировка осуществляется, график работы
 коими в наличии в каждой группе

22. Оформление стенда по организации питания:

оформлен с учетом

23. Прочее:

в каждой группе для питьевого режима
 имеются пластиковые многоразовые
 стаканчики для воспитанников (подписан
 ные РСМ).

24. Выводы и рекомендации:

составить акт осмотра работы поезда,
привести в соответствие инструкцию
по эксплуатации.

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Башмак Елена Александровна

(подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

Завхоз М.И. Иванов

(подпись)