

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: Баршох Елена Александровна
(Ф.И.О.)

В присутствии заведующая - Липатова Л.Б., мед.
сестра - Стерликова Т.В.; повар - Струсова Н.В.

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников МБДОУ "Детский сад № 455" 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) _____

- на организацию питания (комбинат школьного питания) _____

ООО "Кировский комбинат школьного питания"
ул. Гагарина № 455-Р, от 11.01.2016 (проиндексирован).

1.2. Количество групп в учреждении: 1 группа / 11 сад

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

шеф-повар - Струсова Н.В., повар - Салымова М.В.;
кладовщик - Сурибаева О.В.

КОПИЯ ВЕРНА

Заведующий МБДОУ
«Летский сад № 455» г.о. Самара

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку 20 (ясли); 312 (сад).

2.2. фактически на день проверки: 10 (ясли); 149 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: 10 (ясли); 149 (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% - 12 человек, 50% - 19 человек, учёт 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.):

имеется, 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, 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

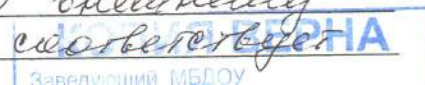
9. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 7 таблица 2, Приложение 13):

в наличии, копии прилагаются

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

с элементами уплотненного питания; завтрак и полдник бесплатные, обед с родителями имеют

11. Качество, технология приготовления блюд: по внешнему виду и вкусовым качествам соответствует



Технологическими картами.

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

Технологические карты в наличии на пищеблоке (вспомогательной столой на кухне). Карта разработана ООО "Виробничий комбінат "Українського м'яса" по сборнику Машинерова.

13. Санитарное состояние пищеблока:

санитарное состояние удовлетворительное, ведется сан. обработка помещений.

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

договор с ООО "Програма" № 349 от 09.01.2021, акт выполненных работ прилагается.

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 и разделочные доски продезинфицированы, в удовлетворительном состоянии.

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:

без нарушений

КОПИЯ ВЕРНА

Сгенерировано МЕСО.У

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдаются

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

в наличии в дате

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:

медицинские книжки у всех сотрудников кухни в наличии, согласно штатному расписанию по «Кировской КШП».

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, при работе используются маски, перчатки, шапочки. При входе в здание бахилы, маски, ведется обработка рук.

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

в наличии: журнал-оригинал для сотрудников; журнал учета и регистрации посетителей с отметкой температуры; ежедневный журнал по новой форме.

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

имеются старцевые лампы в которых
наличены, переносные резервуары,
ведется журнал учета.

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

в наличии в каждой группе, санитарное
состояние удовлетворительное.

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

все имеется, в т.ч. салатники, без
скрипов.

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

в наличии комплект: для раздачи, для
мытья посуды, для уборки.

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

21. Организация питьевого режима (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, п. 8.4.2. – 8.4.5)

кишечная вода, смена вода каждые
2-3 часа, чашка смена вода ведется.

22. Оформление стенда по организации питания:

стенда в комнате: у мед. кабинета,
у пищеблока, в каждой групповой комнате.

23. Прочее:

на пищеблоке ведется журнал учета
температурного режима; ведется
наблюдение.

24. Выводы и рекомендации:

см. акт.

[Large handwritten mark, possibly a stylized 'Z' or '7', crossing out the section]

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Банкох Елена Александровна

(подпись)

[Handwritten signature]

С актом ознакомлен: (ФИО)

Анатольевич Владимир Борисович

(подпись)

[Handwritten signature]

Смирнова Татьяна Вячеславовна

Стржовца Надежда Владимировна

[Handwritten signature]

