

Приложение № 2
к приказу Департамента образования
Администрации городского округа Самара
от 01.02.2021 № 57-ог

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

« 08 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Савельева В. В.
(Ф.И.О.)

В присутствии Олещенко Анна Валерьевна, ст.
воспитатель, Радаев Леонид Юрьевич,
директор
(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя
образовательного учреждения)

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников д/о ЛБФУ №34
(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
КШП» №34-Р от 12.01.2015

- на организацию питания (комбинат школьного питания) И

1.2. Количество групп в учреждении: 2

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

по стивому - 2
по фронту - 2

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

- 2.1. всего по списку 49 — (ясли); 49 (сад).
 2.2. фактически на день проверки: — (ясли); 26 (сад).
 2.3. поставлены на питание на день проверки: — (ясли); 26 (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) имеется, представлено

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

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, представлено

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):
имеются, представлены

7. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 4):
имеется, ведется по новой форме

8. Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 5):
имеется, ведется по новой форме

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

10. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3,2.4.3590-20, Приложение 12): 5

11. Качество, технология приготовления блюд: —

I

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

имеются, соответствуют требованиям

I

13. Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительное

I

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

имеются, представлены

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 из алюминия, состояние удовлетво-
рительное*

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 холодильнике для мяса хранится капуста
и картошка с готовым блюдом*

16.2. соблюдение товарного соседства:

в холодильнике для мяса имеется мясная паста

16.4. соблюдение сроков реализации:

на открытой мясной пасте не указана дата вскрытия и срок реализации

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

на соевых продуктах нет товарных ярлыков

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:

предоставлена копия мед. книжек 2 работников медосмотр соответствует требованиям

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.

Z

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

на входе не измеряют температуру и не обрабатывают руки антисептиком

Z

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

в группах и на пищеблоке используется
рециркулятор по графику

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

отсутствует

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

вся посуда в наличии, имеется посуда со
- ошканили

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

включается в наличие все колготки

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)

подача питьевой воды организована, через
пайки, бутылки подписана, сертификаты
имеется

22. Оформление стенда по организации питания:

оформлен

23. Прочее:

[Handwritten mark]

24. Выводы и рекомендации:

Замечания есть, см акт

[Large handwritten mark]

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

Савельева Виктория Викторовна (подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

Директор ООО "Вояж" И.В. Кудачев
С.В. Смирнов (подпись)