

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

Акт

по итогам проведенного мониторинга организации горячего питания  
воспитанников дошкольных образовательных учреждений

« 14 » февраля 2021 года

Членом комиссии: Баркова Виолет Александровна  
(Ф.И.О.)

В присутствии заведующей - Черкасшиной М.В.,  
мес. секретаря - Канюшиной Т.А.

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания  
воспитанников МОДОУ "Регеней сад № 61"  
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", договор № 61  
от 09.01.2021 года

1.2. Количество групп в учреждении: 2 группы, 10 сад

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

повар-бригадир - Сулибурова Т.И.; повар -  
Бацеласова О.В., кухон. работник -  
Чараян А.В.

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку 60 (ясли); 242 (сад).

2.2. фактически на день проверки: 34 (ясли); 224 (сад).

2.3. поставлены на питание на день проверки: 34 (ясли); 224 (сад).

3. Общее количество воспитанников, имеющих 100% и 50% льготы, в соответствии с постановлением Администрации г.о. Самара от 28.12.2018 (приложение 2 к акту) 100% - 19 человек, 50% - 15 человек  
цель верётся

4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии: в наличии, 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.):

в наличии, 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):

в наличии, 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): 5-ти

разовое

11. Качество, технология приготовления блюд: 7

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

технологические карты находятся на  
пищевом блоке, разработаны специалистами  
ООО "Мин" по справочнику Московского

13. Санитарное состояние пищеблока:

удовлетворительное (чисто, освещение  
достаточное)

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

ООО "Мин", договор № 153 от 25.05.2020, акт  
Акт о работе от 12.01.2021 года.

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

необходимость наличия систем-осветления  
на складе для хранения сухих продуктов

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

состояние удовлетворительное (все по  
нормативам), разделочные доски  
без трещин, промаркированы.

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

16.2. соблюдение товарного соседства:

соблюдается

16.4. соблюдение сроков реализации:

соблюдается

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

в пакетики и пакеты

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:

в наличии, соответствуют 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):

работа организована с использованием масок, перчаток, шапочек, спец. одежды.

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

на входе вывешены бахилы, однор. маски, проведена обработка рук термометрия с занесением в журнал - флипер для посетителей; для сотрудников. На входе в цухог провешены санитар. мероприятия для посетителей и обслуживающих с занесением в журнал - флипер для обслуживающих. При входе на пищеблок вводится спец. одежда.

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

в группах и на шведском назначаются  
референты (в ротационной кол-ве); график  
работ референтов в группах и на  
шведском в кампусе, чтобы прилагался

19. Организация питания воспитанников в группах:

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

в кампусе 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:

посуда в необходимом количестве в т.ч.  
салатники; состояние удовлетворительное

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

в кампусе по 2<sup>а</sup> комплект

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)

минеральная вода, графики смены воды  
в кампусе в каждой группе, журнал с  
ответами отвед. лица (мед. сестры) хранится  
в мед. кабинете

22. Оформление стенда по организации питания:

стенд оформлен с меню у центрального  
входа в ротационной группе, у входа в  
шведское

23. Прочее:

ежедневно меню родительского комитета  
проверит контроль за питанием с  
ответкой в бухгалтерском журнале

24. Выводы и рекомендации:

всл. акт

Акт составлен на 6 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

(подпись)

Барышова Елена Александровна

С актом ознакомлен: (ФИО)

(подпись)

Заведующей - Черушиной М.В.  
медицинская сестра Тамарина Т.А.

Черуш  
Тамр