

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

«1» февраля 2021 года

Членом комиссии:

Логинов В.В., Кусанина Л.С.  
начальники по с/р (Ф.И.О.) отдела поетром  
Департамента образования администрации городского округа Самара  
В присутствии представителя образовательного учреждения  
завершающего акт

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

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания  
воспитанников СБДОУ № 362/основной  
корпусе  
(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 КИП ИТ

«Новая компания» ср. тип

- на организацию питания (комбинат школьного питания) ООО КИП ИТ

«Новая компания»

1.2. Количество групп в учреждении: 11

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

3 человека



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) 11 + 26

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

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

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, отвечает

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

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

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

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

11. Качество, технология приготовления блюд:  
соответствует технологии, процесс контролируется и соответствует требованиям



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

*имеются соответствуют  
требованиям*

13. Санитарное состояние пищеблока:

*соответствует требованиям*

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

*имеются*

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

15.1. наличие необходимого оборудования, инвентаря:

*имеется необходимое количество*

15.2. состояние посуды, разделочных досок:

*имеется посуда и разделочные доски  
соответствуют требованиям*

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:

*соответствует требованиям*

16.2. соблюдение товарного соседства:

*соблюдается*



16.4. соблюдение сроков реализации:

Соблюдается

16.5. наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары:

имеются в своей  
коллекции

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:

имеются в своей  
коллекции

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):

• Имеются

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

проводятся в своей  
области

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

имеются и используются  
Ферментсорберы



19. Организация питания воспитанников в группах:

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

имеется санитарное состояние  
соответствует требованиям

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

имеется полностью  
комплект

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

имеется

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

имеется индивидуальный подход  
на основании рекомендаций

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

организован (путь приема воды)  
соответствует требованиям  
организованно по мере необходимости

22. Оформление стенда по организации питания:

организован: размещен  
в группах и в столовой

23. Прочее:

Иных замечаний  
не имеется



24. Выводы и рекомендации:

Фирма организована  
в соответствии с действующим  
законом Российской Федерации

Фирмой решено  
организовать в совет-  
ские и зарубежные

предприятия  
решено соблюдать в  
полном объеме  
требования

Акт составлен на \_\_\_\_\_ страницах в 2-х экземплярах.

Подпись проверяющего: (ФИО)

*Ю. С. Сидоров*

(подпись)

С актом ознакомлен: (ФИО)

заведующей: *В. С. Сидорова*  
бухгалтер: *И. И. Сидорова*

*И. В. Косов*  
*Г. А. Сидорова*

(подпись)