

Отдел образования Администрации Бельского муниципального округа  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №2»

ПРИКАЗ

от 30.11.2023г.

№ 53

«О проведении внутреннего мониторинга  
по вопросам организации питания  
в МДОУ Детский сад №2»

В соответствии со ст. 65 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующих с 01 января 2021 по 01 января 2027г и в целях усиления контроля за организацией и качеством питания воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в МДОУ Детский сад №2 провести мониторинг организации питания в МДОУ Детский сад №2 05.12.2023г.
2. Утвердить чек- лист проведения мониторинга (приложение 1).
3. Председателю комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в МДОУ Детский сад №2 подготовить акт по результатам контрольных мероприятий до 07.12.2023г.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ Детский сад №2



*Т.В.Иванова*

Т.В.Иванова

Ознакомлены:

Титенцова О.Э.

*Титенцова*

Шевкина М.В.

*Шевкина*

Савельева Н.А.

*Савельева*

Моргачева Н.В.

*Моргачева*

**Чек- лист**  
 проведения мониторинга по питанию

Приложение №1  
 к приказу №53 от 30.11.2023г.

Общие сведения

| №  | Что контролируется  | Показатели |
|----|---|------------|
| 1  | Охват воспитанников питанием  |            |
| 2. | Кем осуществляется питание детей:<br>самостоятельно (без привлечения операторов питания)<br>с участием сторонних организаций (операторов питания) |            |
| 3. | Количество буфетных для раздачи пищи  |            |
| 4. | Наличие детей имеют пищевую непереносимость отдельных продуктов   |            |
|    | Наличие договоров на поставку продуктов питания   |            |
| 6. | Стоимость питания на одного ребенка   |            |

| №   | Что контролируется   | Исполнение<br>Да/нет | Примечание |
|-----|--|----------------------|------------|
| 7.  | Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» |                      |            |
| 8   | Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.  |                      |            |
| 9.  | Наличие органа внутреннего контроля (комиссии, совета) по питанию. Документ, его утвердивший.  |                      |            |
| 10. | Наличие примерного 10- дневного меню<br>Размещение его на сайте  |                      |            |
| 11  | Наличие на информационных стендах МДОУ меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий  |                      |            |
| 12. | Наличие специального (индивидуального) меню для нуждающихся по медицинским показаниям детей  |                      |            |
| 13. | Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус) и соответствие их температуры.   |                      |            |
| 14. | Наличие суточных проб  |                      |            |
| 15  | Наличие заполненного журнала бракеража готовой продукции   |                      |            |
| 16. | Наличие кухонной и столовой посуды, соответствующей требованиям СанПиН.  |                      |            |
| 17. | Наличие посуды для получения блюд с отбитыми краями, сколами, трещинами; посуды и столовых приборов из алюминия, пластика в групповых ячейках (в буфетных)   |                      |            |

|     |  |  |  |
|-----|--|--|--|
| 18. | Наличие весов, мерных емкостей при выдаче питания.   |  |  |
| 19. | Наличие маркировок на посуде, приборах для различных блюд.   |  |  |
| 20. | Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены:<br>- наличие специальной санитарной одежды(халат или куртка, брюки,<br>-легкая нескользкая рабочая обувь),<br>-наличие ювелирных украшений, часов во время работы. |  |  |
| 21. | Наличие умывальников и средств личной гигиены в групповых ячейках (мыло, полотенце)  |  |  |
| 22  | Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке.   |  |  |
| 23  | Наличие журнала разморозки холодильников   |  |  |
| 24. | Организация питьевого режима.  |  |  |
| 25. | Нормы питания на ребенка   |  |  |
| 26. | Культура приема пищи воспитанников   |  |  |
| 27. | Поставщик продуктов (отсутствие/наличие проблем).  |  |  |
| 28. | Другие замечания   |  |  |



С подтверждаю  
Заведующая МДОУ Детский сад №2  
Т.В.Иванова

### АКТ

по результатам мониторинга качества организации питания воспитанников МДОУ Детский сад №2, расположенного по адресу: 172530, г. Белый, Тверской области, ул. Шменкеля, д. 2

В соответствии со ст. 65 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом МДОУ Детский сад №2 №53 от 30.11.2023г. «О проведении мониторинга организации питания в МДОУ Детский сад №2», в целях усиления контроля за качеством организации питания проведен мониторинг.

#### Результаты мониторинга организации питания

Дата проверки: 5 декабря 2023г.

Время проведения проверки 10.30- 12.30

| №  | Что контролируется   | Показатели           |            |
|----|--|----------------------|------------|
| 1  | Охват воспитанников питанием   | 89 чел               |            |
| 2. | Кем осуществляется питание детей:<br>самостоятельно (без привлечения операторов питания)<br>с участием сторонних организаций (операторов питания)  | Да<br>нет            |            |
| 3. | Количество буфетных для раздачи пищи   | 7                    |            |
| 4. | Наличие детей имеют пищевую непереносимость отдельных продуктов  | 0                    |            |
| 5. | Наличие договоров на поставку продуктов питания  | Да                   |            |
| 6. | Стоимость питания на одного ребенка  | 126,00               |            |
| №  | Что контролируется   | Исполнение<br>Да/нет | Примечание |
| 7. | Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | Да                   |            |

|      |   |     |  |
|------|---|-----|--|
| 8    | Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения. | Да  |  |
| 9.   | Наличие органа внутреннего контроля (комиссии, совета) по питанию. Документ, его утвердивший.   | Да  |  |
| 10.  | Наличие примерного 10- дневного меню<br>Размещение его на сайте   | Да  |  |
| 11   | Наличие на информационных стендах МДОУ меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий         | Да  |  |
| 12.  | Наличие специального (индивидуального) меню для нуждающихся по медицинским показаниям детей   | Да  |  |
| 13.. | Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус) и соответствие их температуры.  | Да  |  |
| 14.  | Наличие суточных проб   | Да  | Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. |
| 15   | Наличие заполненного журнала бракеража готовой продукции  | Да  | Проверяется бракеражной комиссией МДОУ до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии блюд                                     |
| 16.  | Наличие кухонной и столовой посуды, соответствующей требованиям СанПиН.   | Да  |  |
| 17.  | Наличие посуды для получения блюд с отбитыми краями, сколами, трещинами; посуды и столовых приборов из алюминия, пластика в групповых ячейках (в буфетных)                                | Нет |  |
| 18.  | Наличие весов, мерных емкостей при выдаче питания.  | Да  |  |

|     |  |   |   |
|-----|--|---|---|
| 19. | Наличие маркировок на посуде, приборах для различных блюд.   | Да                                      |   |
| 20. | Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены:<br>- наличие специальной санитарной одежды(халат или куртка, брюки,<br>-легкая нескользкая рабочая обувь),<br>-наличие ювелирных украшений, часов во время работы. | Да<br>Да<br>Нет                         |   |
| 21. | Наличие умывальников и средств личной гигиены в групповых ячейках (мыло, полотенце)  | Да                                      |   |
| 22. | Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке.   | Да                                      |   |
| 23. | Наличие журнала разморозки холодильников   | Да                                      |   |
| 24. | Организация питьевого режима.  | Да                                      | кипячёная вода (приказ №40/2 от 30.08.2023г.) |
| 25. | Нормы питания на ребенка   | В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 | Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20       |
| 26. | Культура приема пищи воспитанников   | Да                                      |   |
| 27. | Поставщик продуктов (отсутствие/наличие проблем).  | Отсутствуют                             |   |
| 28. | Другие замечания   | Нет                                     |   |

Мониторинг проведён комиссией по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся МДОУ Детский сад №2 в составе:

Председатель комиссии: Титенкова О.Э.

Члены комиссии: Шевкина М.В.

Савельева Н.А.

Моргачева Н.В.

Утверждаю

Заведующая МДОУ Детский сад №2

Т.В. Иванова

**Аналитическая справка**

по результатам мониторинга организации питания  
воспитанников МДОУ Детский сад №2

от 05.12.2023 г.

Комиссией по осуществлению контроля за качеством питания в МДОУ Детский сад №2 в составе:

Председатель: Титенкова О.Э.- старшая медсестра;

Члены комиссии: Савельева Н.А.- повар,

Шевкина М.В., кладовщик,

Моргачева Н.В.. представитель родительской общественности,

проанализировала результаты мониторинга организации питания воспитанников. В ходе контрольных мероприятий проверено состояние пищеблока, складских помещений и качество приготовленного обеда. Установлено следующее:

На пищеблоке проведен текущий ремонт. Состояние пищеблока удовлетворительное. Имеется необходимое технологическое и холодильное оборудование, всё в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Пищеблок оборудован системой вентиляции.

В помещении пищеблока в соответствии с графиком проводится проветривание, кварцевание, уборка: ежедневное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, очистка осветительной арматуры; ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

Пищевые продукты поступают в ДОУ с подтверждающими их происхождение, качество, безопасность документами. С поставщиками продуктов заключены соответствующие договоры. Качество продуктов проверяет комиссия по бракеражу сырой продукции с соответствующей записью в журнале, персональную ответственность за прием продуктов несет кладовщик.

На складе отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Мясо и рыба хранятся в холодильниках, промаркированных по видам сырья. Соблюдается товарное соседство. Молочная продукция хранится в отдельных холодильниках. Масло сливочное и молоко хранятся на полках холодильника в заводской упаковке. Яйцо хранится в кассетницах в специальном холодильнике. В холодильниках имеются термометры для контроля температурного режима хранения продуктов.

Крупы хранятся в ларях и на подтоварниках в соответствии с требованиями. Ярлыки имеются! Сроки хранения соблюдаются.

Санитарное состояние кладовой, оборудования, стеллажей соответствует нормам. Уборка выполняется по графику в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. На складе имеется гигрометр.

При приготовлении пищи соблюдаются необходимые правила: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах, при использовании соответствующих промаркированных досок и ножей. Технологические карты имеются, приготовление блюд осуществляется в соответствии с ними. Закладка продуктов проходит по количеству детей и нормам на одного ребенка. Имеются все необходимые документы, в том числе журналы бракеража сырой и готовой продукции, технологические карты, инструкции, памятки и т.д. В соответствии требованиями осуществляется отбор суточной пробы, которая хранится в специальном холодильнике.

Работники прошли медосмотр. Гигиеническое обучение и проверка знаний по санитарному минимуму проводятся в соответствии с графиком.

Вывод: работники пищеблока соблюдают технологию приготовления блюд, график закладки продуктов, требования к их кулинарной обработке. Повара строго выполняют санитарно-эпидемические требования, прослеживается четкая организация рабочего процесса.

В ДОУ организован питьевой режим с использованием кипяченой воды. Приказ об организации питьевого режима в учреждении имеется, соблюдается. Условия хранения не более 3-х часов соблюдаются. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной промаркированной емкости. Помощники воспитателя всех возрастных групп по графику получают воду на пищеблоке в промаркированные чайники. В каждой группе имеются чашки по количеству детей и одноразовые стаканы для четкой организации питьевого режима. Питьевая вода доступна ребенку в течение всего времени нахождения его в ДОУ. Организация питьевого режима отвечает требованиям санитарных правил.

Члены комиссии:

Титенкова О.Э.

Савельева Н.А.

Шевкина М.В.

Моргачева Н.В..