

## Приложение № 2

к приказу начальника управления  
образования администрации  
Находкинского городского округа  
от «\_03\_»\_04\_2023 г. № 67-а

### Акт по итогам мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ № 55

В результате проверки установлено:

Показатели	Уровень соответствия: (соответствует, в основном соответствует, соответствует частично, не соответствует)	Примечание
1. Наличие 10-дневного меню и его соблюдение требованиям СанПиН 2.3.2.4/3590-20, приложение № 8; приложение 9 таблица 1, 3; приложение 10 таблица 1, таблица 3.	10-дневное меню имеется. <u>Соответствует частично.</u>	Проработать.
2. Наличие сертификатов качества на продукты питания.	Сертификаты качества на продукты питания имеются.	
3. Наличие и правильность ведения журнала бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.4/3590-20, приложение № 4.	Журнал бракеража готовой продукции имеется. Правильность ведения <u>соответствует частично.</u>	Проработать.
4. Ведомость выполнения норм питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.4/3590-20, приложение № 7, МР 2.4.5.0107-15 п. 3.5.9 – не менее 70 % от суточного рациона питания).	Ведомость выполнения норм питания имеется. В ведомости указывается молоко питьевое 3,2 % жирности, по факту отпускается <u>молоко сухое.</u> Согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3.2.4/3590-20 замена молока питьевого 3,2% жирности на молоко сухое – заменитель отсутствует, соответственно использовать молоко сухое не предоставляется возможным, в виду отсутствия расчетов по замене данной пищевой продукции. Выполнение норм питания: блюд из мяса, рыбы, мяса птицы, из субпродуктов с учетом норм взаимозаменяемости, <u>соответствует норме</u> (не менее 70 %); фрукты свежие, сухофрукты, сок фруктовый с учетом норм взаимозаменяемости <u>соответствует норме</u> (не менее 70 %); крупа, макаронны, хлеб, масло	При приготовлении блюд сухое молоко не использовать.

	сливочное, масло растительное, сахар <u>выше нормы</u> (80-100%).	
5. Наличие технологических карт в соответствии с 10-дневным меню.	Технологические карты имеются. <u>Соответствуют</u> 10-дневному меню.	
6. Витаминизация 3-х блюд.	Витаминизация третьих блюд, а именно компотов из сухофруктов, проводится <u>непосредственно</u> перед раздачей, что <u>соответствует</u> <u>требованиям</u> .	
7. Наличие суточной пробы в соответствии с п.8.1.10 СанПиН 2.3.2.4/3590-20.	Суточная проба имеется, согласно приему пищи на завтрак по меню, <u>соответствует</u> <u>требованиям</u> .	
8. Организация питьевого режима в соответствии с п.8.4 СанПиН 2.3.2.4/3590-20.	Организация питьевого режима не соответствует <u>требованиям</u> СанПиН. Отсутствует график смены кипяченой воды.	
9. Размещение информации по питанию на информационных стендах для родителей.	Соответствует частично. Не во всех группах меню размещено на стендах для родителей.	
10. Санитарное состояние пищеблоков и буфетных в соответствии МР 2.3.6.0233-21.	Санитарное состояние на пищеблоке <u>соответствует</u> санитарному законодательству.	

Основные выводы:

Организация питания воспитанников соответствует требованиям санитарного законодательства (уровень соответствия: соответствует, в основном соответствует, соответствует частично, не соответствует):

Предложения:

Утвержденное 10-дневное меню проработать в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.4/3590-20, приложение № 8; приложение 9 таблица 1, 3; приложение 10 таблица 1, таблица 3. Журнал бракеража готовой продукции заполнять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.4/3590-20, приложение № 4; бракераж готовой продукции проводить комиссией в полном составе (3 человека). Молоко сухое, используемое в меню при приготовлении блюд, заменить на молоко цельное в соответствии с нормами. В каждой группе разместить график смены кипяченой воды. Ежедневно размещать информацию по питанию (меню) на информационных стендах для родителей.

Подпись



С актом ознакомлена:

Должность заведующий

Ф.И.О. Завидова Е.А.

Подпись Завидова Е.А.