

АКТ

о результатах проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ Волгограда

от «11» марта 2021 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 22», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 11.03.21 № 75

«О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществлению присмотра и ухода за воспитанниками в период с 11.03.2021г. по 15.03.2021г. комиссией в составе (проверяющим): МОУ

председатель комиссии: Смирнова Светлана Сергеевна

члены комиссии:

Суркова Татьяна Михайловна

Александровская Екатерина Евгеньевна

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический

400 026, Волгоград, ул. Доченко, 72, ул. Гражданская, 54
ул. Гражданская, 60

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Исаченко Алла Васильевна

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>имеется/отсутствует</u> соответствует /не соответствует
1.2.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>имеется/отсутствует</u> соответствует/не соответствует
1.3.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется/отсутствует</u> соответствует/ не соответствует
1.4.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется/отсутствует</u> соответствует/ не соответствует
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников	
2.1.	Осуществление контроля качества используемых продуктов, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность)	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u>

	продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	не обеспечивается
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	
2.2.1	Обеспеченность помещениями для хранения пищевых продуктов их санитарное состояние	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.2	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов.	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<u>имеется/ не имеется;</u>
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.5.	Обеспечение надлежащих условий хранения пищевых продуктов (температурный режим, товарное соседство, соблюдение сроков реализации) - скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, птицы, сосисок, рыбы, молока, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, масла, сыра); - овощей, фруктов - круп, бакалейных товаров - консервированной продукции - яиц - хлеба	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
3.	Соблюдение требований СанПиН к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	
3.1.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	производственные столы ✓ картофелеочистительная машина ✓ овощерезательная машина ✓ овощепротирочная машина ✓ универсальный механический привод миксер электромясорубка ✓ электроплита ✓ жарочный шкаф ✓ среднетемпературные холодильные шкафы ✓ моечные ванны ✓ раковины для мытья рук ✓ другое оборудование ✓
3.2.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует

3.3.	Наличие графиков текущей и генеральной уборки, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	имеется/ не имеется; соблюдается/не соблюдается
4.	Соблюдение требований СанПиН к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
4.1.	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд.	обеспечивается /не обеспечивается
4.2.	Соблюдение требований СанПиН к обработке яиц (наличие инструкций по обработке, специальных емкостей, дезинфицирующих средств), места хранения яиц после обработки	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.3.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	соблюдаются / не соблюдаются
4.4.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовой пищи, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.5.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	обеспечивается/ <i>сут. проба</i> <i>"Клубничка" 10.03.2012</i> частично обеспечивается/ <i>Отсутствует</i> не обеспечивается
5.	Соблюдение требований к организации питания детей в группах	
5.1.	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока	соответствует/ не соответствует обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует/ не соответствует <i>частично соответствует</i>
5.3.	Соответствие выхода готовой продукции меню	соответствует/ не соответствует
6	Соблюдение порядка оказания услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
6.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соответствует/ не соответствует
6.2	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация питания в дошкольном учреждении в целом соответствует действующему законодательству по организации питания в ДОУ.

Замечания/нарушения: *1. Отсутствует сут. проба "Клубничка" за 10.03.2012 на "Обед". 2. Невеселованные з. го блюда на "Обед" 11.03.2012. Кол-во сушеных фруктов". 3. Замечен выход порции на 9,032 гр/порция 11.03.2012 "Сырники из творога" на 9,032 гр/порция.*
 Рекомендации: *4. Отсутствует журнал питания "Творог" не приготовление "Ум. кондитерка" 11.03.2012 по ул. Ураган-Занская, 60 и в кол-ве 0,300 гр. по ул. Даченко, 72*

проверки не специализированным транспортом.
5. Продукт питания «Соленое огурцы», «Соленые помидоры»
не только не соответствуют сроку реализации

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

Алексеев
Сурков

Алексеев Е. Е.
Суркова Т. М.

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Заведующий МОУ «Детский сад № 22 _____ на Волгограда»
(уполномоченный им представитель)

Ошич
(подпись)

Ошич А. В.
(ФИО полностью)

Выводы:

1. Усечь контроль за отбором и хранением суточных проб.
2. Усечь, согласно контракта п. 4.2.16 перетаривание тары для.
3. Усечь контроль за входом готовых блюд («Соленые из творения»).
4. Усечь контроль за своевременностью поставки продуктов питания и в соответствии с контрактом № 0047/22 от 02.03.2022. специализированным транспортом.
5. Усечь контроль за этикетками на соленую продукцию (Соленые огурцы, соленые помидоры) - не только проследить