ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C487326398F128B4FE3CEDD1203BA19A
Владелец: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 14 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
Действителен: с 06.02.2023 до 01.05.2024

Приложение 1
к приказу Советского ТУ ДОАВ
от 08.04.2022 г. № 06/156

Акт
о результатах проверки деятельности МОУ по соблюдению требований к организации питания воспитанников

«26» апреля 2022 № 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ детского сада № 14 проведенной в соответствии с приказом Советского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 08.04.2022 № 14 комиссией в составе:
Восканян Р.С. - главный специалист СТУ ДОАВ
Юрова И.А. - заведующий МОУ детский сад №7
Максютова А.В. - старший воспитатель МОУ детский сад №21
по вопросу деятельности МОУ по соблюдению требований к организации питания воспитанников.

Адрес юридический: ул. им. Терешковой 32а
Адрес фактический: ул. им. Терешковой 32а, ул. им. Терешковой 5г

Руководитель проверяемой организации:
заведующий МОУ детский сад № 14 Ерилова Оксана Владимировна

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями	В наличии
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	В наличии
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	В наличии
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	В наличии
1.5.	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	В наличии
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	В наличии
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	В наличии. Рек-но обновить 2 заявл. льгот.
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с контрактом	
2.1	Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля.	В наличии. Систематизировать
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей	В наличии акты. Отсутствуют справки по рез-ям проверки

	контракта)	
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к санитарному содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, к условиям хранения пищевой продукции	
3.1	Осуществление контроля за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	В наличии акты. Сделать справки к актам.
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	В наличии акты. Сделать справки к актам.
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	В наличии
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	Соответствует
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	Оснащены
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	В наличии, соотв.
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к приему и условиям хранения пищевых продуктов	
4.1	Осуществление контроля качества используемых продуктов, полуфабрикатов, сырья, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки)	Осуществляется
4.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, 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.	Осуществляется
5.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
5.1	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд в соответствии с контрактом	Осуществляется
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	Ведется журнал в печатном виде. Рек-но писать от руки.
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	Соблюдается
6. Соблюдение требований к организации питания детей в группах и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ		

6.1	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников	В наличие
6.2	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока, его соответствие режиму питания в соответствии с возрастом детей; осуществление доставки пищи с пищеблока, подготовка к приему пищи, прием пищи воспитанниками	Соответствует
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	Соответствует
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режим, их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведется питьевой режим. Отсутствует вед-ть получ-ия воды
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца (наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Созданы.
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	В наличие
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборок; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	В наличие
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	Соответствует
6.9	Создание санитарно-гигиенических условий для организации дневного сна детей (расстановка кроватей, наличие маркировки постельного белья, наличие и соблюдение графика проветривания, графика смены постельного белья)	Созданы
7. Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.		
7.1	Организация работы МОУ по формированию у детей представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков. Наличие дидактических пособий, игровых средств, наглядно-демонстрационного материала	Организовано
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	Ведется
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	Организовано
8.	Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи	
8.1	Создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены (наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец)	Созданы
8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	Соблюдается
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность	В наличие, соотв.

	прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	71 сотр., все соотв.
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	Ведется
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	Ведется
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	Оформляется
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	Ведется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:
в МОУ ведется контроль по соблюдению требований к организации питания воспитанников.

Рекомендации: Обновить 2 заявления на детей льготной категории.
Систематизировать план-график контроля, периодичность и формы контроля, к актам сделать справки. На совещ. при завед. внести вопрос по итогам проверок по питанию, ЗОЖ под листы ознакомления.
Внести вопросы питания и ЗОЖ, а также медицина в ДОУ в протоколы род. собрания. Бракеражный журнал писать от руки по факту готовых блюд. Вести ведомость получения кипячёной, питьевой воды.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи проверяющих: Восканян Р.С. - Вр
Юрова И.А. - [подпись] Максимова А.В. - [подпись]

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет) да
С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен) согласен
Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагается (не прилагается)

Журнал учета проверок МОУ заполнен 26.04.2022 г.

Заведующий МОУ [подпись]

(подпись)