

Утверждена
 приказом Советского ТУ ДОАВ
 от 04.10.2022 г. № 06/

Акт
 о результатах проверки деятельности администрации МОУ по созданию условий для
 осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников

«26» октября 2022

№ 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад №__ проведенной в соответствии с приказом Советского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 04.10.2022 № 06/ «О проведении плановой проверки «Деятельность администрации МОУ по созданию условий для осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников» комиссией в составе:

Восканидзе Р.С. - председатель спец. СТУ ДОАВ
Зверева С.А. - заведующая МОУ Детский сад №80
Савинова Н.В. - ст. воспитатель МОУ Детский сад №29

по вопросу деятельности администрации МОУ по созданию условий для осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников.

Адрес юридический: ул. Терешковой 7а
 Адрес фактический: ул. Терешковой 7а, Терешковой 78

Руководитель проверяемой организации:
 Заведующий МОУ Детский сад №80 Букина Татьяна Сергеевна

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями	<i>в наличии</i>
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<i>в наличии</i>
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<i>в наличии</i>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<i>в наличии</i>
1.5.	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	<i>в наличии</i>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<i>в наличии</i>
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	<i>в наличии, ред. акт договорный завышен</i>
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.	<i>в наличии</i>
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей	<i>10.10.2022</i>

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	Осуществ.
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	Осуществ.
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	В порядке
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	Оснащено
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	Оснащено
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	В порядке
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	Осуществляется
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	Частично совб.

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	Осуществ.
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	Осуществ.
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	Оснащено
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	Оснащено
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	В наличии
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	Осуществляется
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	Частично совб.

	между МОУ и родителями воспитанников	Неодн. сформир. графикового.
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	В количестве не совм. Рек-овласн. вместе с уч-ком
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	Совм.
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режим, их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Совм. Рек-о вместе с уч-ком. в графике выд.
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 количестве. Дежурный имеет. барно. посуда.
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборок; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	В количестве
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	Совм.
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.	Информир.
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	На ред-ск собр. не раск. вопросов нет. Организовано в разд. булл.
8.	Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи	наль
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).	Созданы
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	В количестве
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников,	

	ведение Гигиенического журнала	
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	Оформлен.
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	Ведется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

руководителю МОУ необходимо:
 - внести цмш. в положе. о брак. комиссии
 - обеспечить инстр. по обработке паспортов
 - внести цмш. в график выдачи мот.прод.
 и кеш. баж. с емкостью. сор. выв. марки
 - обеспечить заявки. сор. в льготной категории
 - внести вопросы по питанию на рег-иср. сор.
 МОУ протоколы и иметь ознакомл. с рег-иср.
 - Сообщить сор. сор. выв. марки о нескд. мар.
 Рекомендации: ксер. мар. на кеш. инстр. сор.
 - организовать ведение протоколов собесе.
 при заведующей.
 - ознакомиться с орг. МОУ с рег-иср.
 проверок по питанию.
 - рассмотреть вопрос о внесении в комис.
 по питанию вопросов по питанию.

Рекомендации: усилить контроль по еддкам.
 условий для детей. при приеме и уходе, организовать
 Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах. металлич. воспитанники

Подписи проверяющих:

Васильева Р. В.
Жерева С. А.
Савицкая Н. В.

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 26.10.2022

Заведующий МОУ Жерева С. А.
 (подпись)

	ведение Гигиенического журнала	
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	Оформлен.
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	Ведется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:


руководителю МОУ необходимо:


- внести инф. в полев. журнал комиссии
 - обеспечить инстр. по обработке посуды
 - внести инф. в графики выдачи кот. и прор. и кин. ват. с ед. выв. сср выв. маркет
 - обеспечить заявки на рег-из. льготной категории
 - внести вопросы по питанию на рег-из. сср. и пр. протоколы и инстр. ознаком. с рег-из.
 - обеспечить сср. сср. выв. маркет о инстр. мар.
- Рекомендации: ксеровки мар. на кухне / инстр. /
- организовать ведение протоколов совещ. при заведующем.
 - ознакомить сср. МОУ с рег-из.
 - проверить по инстр. /
 - рассмотреть вопрос о внесении в комит. по инстр. вопроса по питанию.


Рекомендации: усилить контроль по ед. выв. условий для инстр. инстр. и урда, организации

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах. инстр. воспитанники

Подписи проверяющих:

Васильева Р. В. 

Жерева С. А. 

Савинова Н. В. 

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 26.10.2022

Заведующий МОУ 
(подпись)