

Утверждена  
приказом Советского ТУ ДОАВ  
от 29.12.2022 г. № 06/

Акт

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

№ 1

«13» сентября 2023

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад № 44 проведенной в соответствии с приказом Советского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 29.12.2022 № 06/5680 о проведении плановой проверки «Деятельность администрации МОУ по созданию условий для осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников» комиссией в составе:

Маскомова Р.С. - председатель комис. ТУ ДОАВ

Кравченко Т.П. - зав.с. МОУ Детский сад № 44

Кирьянова С.А. - старший вож. МОУ Детский сад № 33

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

Адрес юридический: ул. им. Чехова, 44б

Адрес фактический: ул. им. Чехова, 44б

Руководитель проверяемой организации:

Заведующий МОУ Детский сад № 44 Кирьянова Наталья Ивановна

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



|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                       | Соблюдается           |
| 3.2  | Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки                                                                                                                                                                                                                                        | Соблюдается           |
| 3.3  | Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Витинский, 08.11.2022 |
| 3.4  | Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов                                                                                                                                                                                 | Соблюдается           |
| 3.5  | Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Соблюдается           |
| 3.6  | Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                | Витинский, 08.11.2022 |
| 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)                                                                                                            | Соблюдается           |
| 4.2. | Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации),<br>- скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, птицы, сосисок, рыбы, молока, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, масла, сыра);<br>- овощей, фруктов;<br>- круп, бакалейных товаров;<br>- консервированной продукции;<br>- яиц;<br>- хлеба. | Соблюдается           |
| 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                                                                                                                                           | Соблюдается           |
| 5.2  | Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                             | Соблюдается           |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Соблюдается           |



|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                                                                                                                    | между МОУ и родителями воспитанников                                                                                                                                                                                                                   |                     |
| 6.2                                                                                                                                                | Наличие графика выдачи пищи с пищеблока, его соответствие режиму питания в соответствии с возрастом детей;<br>осуществление доставки пищи с пищеблока, подготовка к приему пищи, прием пищи воспитанниками                                             | В наличии           |
| 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                                                                                                              | Соблюдается         |
| 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 наличии           |
| 6.7                                                                                                                                                | Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ                                                                                 | В наличии           |
| 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 | Организована        |
| 7.2                                                                                                                                                | Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.                                                                                                                                                                | Исчерпывают         |
| 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 прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.                                                                                                                                                     | В наличии, актуаль. |
| 8.4                                                                                                                                                | Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи,                                                                                                                                                              | Осуществляется      |



|      |                                                                                                         |                   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|      | ведение Гигиенического журнала                                                                          |                   |
| 9.   | Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту |                   |
| 9.1  | Ведение табеля учета посещаемости воспитанников                                                         | В наличии, систем |
| 9.2. | Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки                                | В наличии         |
| 9.3. | Ведение ведомости выдачи готовой продукции                                                              | В наличии         |

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

к МБУ ведется контроль по созданию условий для осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников.

*[Подпись]*

Рекомендации:

*[Подпись]*

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи проверяющих:

Вискарева РС - *[Подпись]*  
Кравченко В.П. - *[Подпись]*  
Курдоева С.П. - *[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) не

Журнал учета проверок МОУ заполнен 26.01.2023 г.

Заведующий МОУ Степанов Г.И.  
(подпись)