

АКТ

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

от «12» июля 2023 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад №16», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «04» июля 2023 года №258 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 06.07.2023г. по 17.07.2023г. комиссией в составе (проверяющим):

председатель комиссии: *ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ - С.С. Смирнова*  
члены комиссии: *бухгалтер – ревизор МКУ Центр Красноармейского района – Е.Е. Ахремочкина*

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический  
400086, Волгоград, ул. Судостроительная, д.39б.

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
*Богомолова Наталья Александровна, заведующий*

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1.	Договоры с родителями (законными представителями)	<i>имеется</i>
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<i>имеется, от Н.О. 2021 № 35</i>
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<i>имеется, приказ от 09.01.2023 № 40-ОД</i>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<i>имеется</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>имеется, приказ от 09.01.2023 № 39-ОД</i>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<i>имеется, приказ от 09.01.2023 № 41-ОД</i>
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	<i>имеется, соответствует</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>имеется, два раза в год</i>
2.2.	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<i>имеются акты проверок и протоколы</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	<i>контроль осуществляется систематически</i>
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	<i>контроль осуществляется систематически оборудованием и инвентарем по назначению</i>
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<i>имеется</i>
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	<i>оснащена, товарное соседство соблюдается</i>
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<i>имеются</i>
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<i>имеется в камере холодильного оборудования, фиксируется в журнале</i>
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)	<i>контроль осуществляется систематически, имеются в наличии ветеринарные справки, сертификаты, декларации о качестве и безопасности</i>
4.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации), - скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, птицы, рыбы, молока, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, масла, сыра); - овощей, фруктов; - круп, бакалейных товаров; - консервированной продукции; - яиц, хлеба.	<i>контроль осуществляется</i>
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	<i>осуществляется систематически</i>
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<i>осуществляется систематически фиксируется в журнале бракеража</i>
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<i>соблюдается</i>

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	соответствует
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	имеется, 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	соответствует графику
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)	соответствует
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	в каждой группе имеются
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	имеется, контроль осуществляется
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)	соответствует
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	ведется работа по формированию у детей основ здорового образа жизни
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	родители информированы
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	осуществляется
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)	имеется, соответствует

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.	имеется, проходит своевременно
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	осуществляется
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	ведется, своевременно
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	имеется, соответствует

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ соответствует действующему законодательству по вопросам организации питания в ДОО, СанПиН в ДОО

Замечания/нарушения:

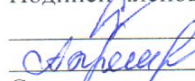
Нарушений не выявлено

Рекомендации:

Продолжить работу по контролю за организацией питания в ДОО в соответствии СанПиН

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

 /С.С.Смирнова/

 /Е.Е.Ахремочкина/

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

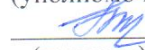
С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен)

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

Журнал проверок заполнен: да 07.10.22

Заведующий МОУ «Детский сад №16 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

  
(подпись)

Богомолова Наталья Александровна  
(ФИО)