

Утверждена приказом
департамента по образованию
администрации Волгограда
от 31.01.2017 № 71

Форма

АКТ

о результатах тематической проверки «Деятельность Ворошиловского, Центрального территориальных управлений департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных им муниципальных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками»

от 18 февраля 2017 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 100 Центрального района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 31.01.2017 «О проведении тематической проверки «Деятельность Ворошиловского, Центрального территориальных управлений департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных им муниципальных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками», в период с 21.02.2017 по 03.03.2017 комиссией в составе:

Татаринцева О.Н., главный специалист отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, председатель комиссии;

члены комиссии:

Алентьева Мария Николаевна, заведующий МОУ «Детский сад № 241 Дзержинского района Волгограда» (по согласованию);

Киреева Елена Олеговна, бухгалтер-ревизор 1 категории МКУ «Центр по обеспечению деятельности МОУ Краснооктябрьского района Волгограда» (по согласованию).

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический
400 050, Волгоград, ул. Кирова, 3а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Нормативно – правовые акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1	Устав, договоры с родителями	<u>соответствует</u> <u>✓</u> /не соответствует
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется/отсутствует <u>Введено в действие Пр. от 9.01.17 N 15</u> <u>соответствует</u> /не соответствует
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется/отсутствует <u>Пр. от 9.01.17 N 15</u> <u>соответствует/не соответствует</u>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> не соответствует
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>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/не соответствует</u>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы	имеется/отсутствует <u>Положение</u> <u>Введено приказом от 9.01.17 N 18</u>

	бракеражной комиссии	соответствует/ <u>Дл. о соответствии</u> не соответствует <u>Дл. о соответствии</u> <u>05.05.09.02.17.16</u>
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 продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	обеспечивается/ не обеспечивается
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	обеспечивается/ не обеспечивается
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/</u> не имеется;
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 2.4.1.3049-13 к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	
3.1.	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<u>имеется/</u> не имеется; <u>находится в рабочем состоянии/</u> не работает
3.2.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	<u>производственные столы</u> <u>картофелеочистительная машина</u> <u>овощерезательная машина</u> <u>овощепротирочная машина</u> <u>универсальный механический</u>

		привод миксер электромясорубка <i>2 шт</i> электроплита жарочный шкаф среднетемпературные холодильные шкафы; <i>железная камера</i> моечные ванны раковины для мытья рук другое оборудование
3.3.	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
3.4.	Наличие графиков текущей и генеральной уборки, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	<u>имеется/</u> не имеется; соблюдается/не соблюдается
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
4.1.	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов (мяса, рыбы, овощей, яиц), поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд.	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.2.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<u>соблюдаются /</u> не соблюдаются
4.3.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.4.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
5. Соблюдение требований к организации питания детей в группах		
5.1.	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников.	<u>соответствует/</u> не соответствует
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<u>соответствует/</u> не соответствует
5.3.	Соблюдение требований к организации питьевого режима	<u>соблюдаются/</u> частично соблюдаются/ не соблюдаются
5.4.	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (наличие мебели, посуды, детских полотенец, моющих и дезинфицирующих средств, их соответствие требованиям СанПиН)	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
5.5.	Наличие инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья	<u>имеется/</u> не имеется; соблюдается/не соблюдается

	посуды, обработки столов, инвентаря)	
6. Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.		
6.1.	Организации 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	осуществляется в соответствии с основными образовательными программами
6.2.	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	осуществляется/ не осуществляется
6.3.	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	проводятся мероприятия по пропаганде здорового образа жизни в семье
7. Требования к соблюдению работниками правил личной гигиены		
7.1.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников связанных с приготовлением и раздачей пищи (наличие и санитарное состояние спецодежды, отсутствие украшений (колец, серег). Наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец.	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
7.2.	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	соответствует /не соответствует
7.3.	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
8.	Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в т.ч. с привлечением родительской общественности (наличие локального акта, плана, графиков контроля, оформление результатов контроля)	осуществляется /не осуществляется Местная администрация - осуществляет контроль за организацией питания воспитанников
9	Соответствие выхода готовой продукции меню	соответствует /не соответствует
10	Осуществление порядка сдачи-приема оказанных услуг по организации питания согласно контракту	обеспечивается/ обеспечивается с нарушениями/ не обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:
 Местная администрация осуществляет в соответствии с утвержденным до декабря 2011 года. Осуществляется контроль за качеством питания. Проводятся работы с детьми по формированию основ здорового образа жизни.


Замечания/нарушения:
 В группе №11 объем чайной заварки не соответствует объему пищи, выдаваемой с пищеблока согласно меню.

Рекомендации: 1) При выборе готовых бланков с лицензионно-обеспеченной копировальной фактурной бумагой готовить программу и соответствующий отчет по каждому экземпляру бланка.
2) Приобрести чистые бланки в количестве необходимого объема.

Акт составлен на 5 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:





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)

Руководитель МОУ «Детский сад № 100 Центрального района Волгограда»
(уполномоченный им представитель)



(подпись)



(ФИО полностью)

Отдел дошкольного образования и охраны прав детей
департамента по образованию администрации Волгограда