

Приложение № 4
к приказу Красноармейского ТУ ДОАВ
№ 146 от 14.03.2019 г.

АКТ

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

от «26» марта 2019 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 221», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 14.03.19 № 146

«О проверке исполнения проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в учреждении МОУ» в период с _____, комиссией в составе (проверяющим):

председатель комиссии: Сидорова С.С.

члены

комиссий:

Муренко Н.А.

Михайлов Е.Е.

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический

400 022, Волгоград, ул. Воронцов, 8 / ул. Воронцов 10

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Петухова Лариса Ивановична

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1	Устав, договоры с родителями	соответствует <u>да</u> /не соответствует
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется/отсутствует соответствует /не соответствует
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется/отсутствует соответствует/не соответствует <u>да</u>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется/отсутствует соответствует/ 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	соответствует/не соответствует
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	имеется/отсутствует соответствует/ не соответствует

1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	имеется/отсутствует соответствует/ не соответствует
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/ <i>частично</i> частично обеспечивается/ не обеспечивается
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	
2.2.1	Обеспеченность помещениями для хранения пищевых продуктов их санитарное состояние	соответствует/ 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.	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
2.2.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеется/ не имеется;
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	соответствует/ 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	обеспечивается/ 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	имеется/ не имеется; находится в рабочем состоянии/ не работает
3.2.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	производственные столы картофелеочистительная машина овощерезательная машина овощепротирачная машина универсальный механический привод миксер электромясорубка

		<u>электроплита</u> <u>жарочный шкаф</u> <u>среднетемпературные холодильные шкафы</u> <u>моечные ванны</u> <u>раковины для мытья рук</u> <u>другое оборудование</u> / <i>весы, мерная посуда</i>
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> <u>частично соответствует/</u> <u>не соответствует</u>
3.4.	Наличие графиков текущей и генеральной уборок, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>соблюдается/не соблюдается</u>
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, поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд.	<u>обеспечивается /не обеспечивается</u>
4.2.	Соблюдение требований СанПин к обработке яиц (наличие инструкций по обработке, специальных емкостей, дезинфицирующих средств), места хранения яиц после обработки	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
4.3.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
4.4.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовой пищи, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
4.5.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
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/ не соответствует</u>
5.2.	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	<u>соответствует/ не соответствует</u> <u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
5.3.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<u>соответствует/ не соответствует</u>
5.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима	<u>соблюдаются/</u> <u>частично соблюдаются/</u> <u>не соблюдаются</u>

5.5.	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (наличие мебели, посуды, детских полотенец, моющих и дезинфицирующих средств, их соответствие требованиям СанПиН)	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
5.6.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется/ не имеется; соблюдается/не соблюдается
5.7	Наличие графиков проветривания помещений, текущей и генеральной уборки; Осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений	имеется/ не имеется; соблюдаются/не соблюдаются
5.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	соответствует/ не соответствует
5.9	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/ частично соответствует/ не соответствует имеется/ не имеется;
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	<i>имеется</i>
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	<i>в разработке проекта по созданию системы информирования для родителей</i>
7.	Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом МОУ	
7.1.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом МОУ (наличие и санитарное состояние спецодежды, внешний вид сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, отсутствие украшений (колец, серег). Наличие раковин для мытья рук, маркированных полотенец.	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
7.2.	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. Гигиенической подготовки.	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
7.3	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	обеспечивается/ <i>завершено</i> частично обеспечивается/ не обеспечивается
8.	Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в т.ч. с привлечением родительской общественности (локального акта, плана, графиков контроля, оформление результатов контроля)	осуществляется/ не осуществляется

9	Соответствие выхода готовой продукции меню	соответствует/ не соответствует
10	Соблюдение порядка оказания услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
10.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соответствует/ не соответствует
10.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
10.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
10.4	Наличие акта сдачи-приемки оказанных услуг по питанию воспитанников	соответствует/ не соответствует

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ соответствует требованиям по вопросам организации питания в дошкольных учреждениях, в соответствии с СанПиН 6-2009

Замечания/нарушения:

Рекомендации:

Комиссия рекомендует усилить контроль за качеством питания дошкольников, обеспечить наличие в пищеблоке дошкольной комиссии ДОУ полный комплект документов (рецепты, меню, списки на складе (сметные листы, накладные)).

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

С.А. Ларина *И.И. Мухоморова*

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)

Заведующий МОУ «Детский сад № 221» _____ на Волгограда»
(уполномоченный им представитель)

(подпись)

(ФИО полностью)

Л.Н. Тонгарова