

Акт

о результатах тематической проверки по теме: «Деятельность ДОУ детский сад № 214 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за детьми»

«19» февраля 2020г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ детского сада №    Кировского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом ТУ ДОАВ от «    » февраля 2020 г. №    «Деятельность ДОУ детский сад № 214 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за детьми» в период с «05» февраля 2020 г. по «28» февраля 2020 г. комиссией в составе:

Председатель комиссии - Ломинога Е.С., заместитель начальника ТУ ДОАВ;

Члены комиссии:

Сковороднева О.И., консультант ТУ ДОАВ (по согласованию);

Артюхова А.Б., ведущий бухгалтер-ревизор МКУ Центр ;

Реквизиты проверяемого учреждения:

адрес юридический / адрес фактический

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
Заведующий – Борисенкова С.В.

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1. Нормативно – правовая основа, регулирующая деятельность МОУ по организации питания. Соблюдение МОУ штатной дисциплины.		
1.1.	Устав, договоры с родителями, договоры на поставку продуктов питания, графики поставки продуктов (согласованные с поставщиками).	В наличии
1.2.	Локальные акты МОУ - положение об организации питания; - приказ об организации питания; ответственные за организацию питания, порядок организации питания (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, график питьевого режима, режим мытья посуды); - положение о бракеражной комиссии; - приказ о создании бракеражной комиссии на текущий год.	Устав пр. №13 от 14.01.20. Приказ №14 от 14.01.20  Устав №13 от 14.01.20 Приказ №16 от 14.01.20.
2. Состояние нормативно-технологической документации по организации питания. (ведение, учет, хранение, соответствие установленным требованиям)		



2.1	Наличие утвержденного 20 -ти дневного меню и ежедневного меню-требования, технологических карт	в наличии
2.2	Ведение меню-требования и табеля учета посещаемости детей в соответствии с требованиями приказа Минфина РФ от 15 декабря 2010 г. N 173н	ведется
2.3	Соответствие фактического количества детей журналу учета посещаемости и ежедневному меню-требованию	На день проверки по табелю посещаемости <u>119</u> детей, в т.ч. <u>30</u> детей раннего возраста. По меню требованию - <u>119</u> детей, в.ч. <u>30</u> раннего возраста. Фактическое количество детей <u>119</u> , в.ч. <u>30</u> раннего возраста
2.4	Наличие и ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	в наличии ведется
3. Материально-техническое оснащение и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских помещений.		
3.1	Наличие помещений пищеблока, складов их санитарное состояние.	в налич. удов.
3.2	Наличие производственного технологического и холодильного оборудования, его техническое и санитарно-гигиеническое состояние, наличие маркировки. -технологическое и холодильное оборудование; -производственные столы, стеллажи, шкафы;	в наличии
3.3	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к инвентарю, посуде, условиям их хранения и обработки.	соблюдается
4. Соблюдение требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (соблюдение температурного режима, товарного соседства, сроков реализации).		
4.1	Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов	соблюдается
4.2	Условия хранения овощей, фруктов	соблюдается
4.3	Условия хранения круп, бакалейных товаров	соблюдается
4.4	Условия хранения консервированной продукции	соблюдается
4.5	Условия хранения хлеба	соблюдается
4.6	Условия хранения и обработки яиц	соблюдается



5. Организация питания на пищеблоке, соблюдение технологии приготовления блюд, наличие проб готовой продукции, соблюдение требований к их отбору и условиям хранения.		
5.1	Соблюдение требований к обработке сырой продукции и приготовлению пищи	соблюдается
5.2	Соблюдение технологии приготовления блюд	соблюдается
5.3	Условия отбора и хранения суточных проб	соблюдается
5.4	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	ведется
6. Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала МОУ.		
6.1	Наличие санитарных книжек и своевременность прохождения медицинского осмотра.	в наличии №/0 28.09.2019
6.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом МОУ, наличие и санитарное состояние спецодежды	соблюдается
6.3	Ведение Журнала здоровья	ведется
7. Система контроля за организацией питания детей в МОУ		
7.1	Организация контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов: - организация входного контроля поступающих продуктов; - наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов, их соответствие действующему законодательству; - ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов; - работа с поставщиками по соблюдению графика, объемов поставки и качества поставляемых продуктов питания.	организов. в наличии ведется
7.2	Осуществление контроля за выполнением суточных норм питания и соблюдением энергетической ценности дневного рациона: - наличие и ведение ведомости по расчету и оценке использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов; - наличие и ведение ведомости подсчета энергетической ценности полученного рациона питания	существует расширено в ежедневном меню.
7.3	Организация работы общественного совета по питанию.	ведется, протасов
7.4	Обсуждение вопросов организации питания воспитанников МОУ на совещаниях и родительских собраниях.	ведется и обсуждается



8. Организация питания воспитанников в группах.		
8.1	Санитарно-гигиенические условия для организации питания (наличие и соответствие требованиям СанПиН мебели, посуды, соблюдение режима мытья посуды), соблюдение режима питания, возрастных объемов порций	соблюдается
8.2	Организация питьевого режима	соблюдается
8.3	Формирование у детей представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков.	занятия, игры дедлайт игра, беседа
8.4	Информирование родителей о ежедневном меню, организации питания в МОУ.	в каждой группе
9	Формы работы МОУ с семьей по пропаганде здорового образа жизни, принципов рационального питания	беседа, стенда дизайна, сайт
10	Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию	справка
11	Снятие остатков продуктов питания на пищеблоке и на складе. Сверка результатов с книгой – журналом учета продуктов питания с меню-требованием и с данными бухгалтерского учета	—

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

нарушений не установлено

Рекомендации:

осуществлять постоянный контроль за выполнением санитарных норм

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии:

[подпись]

- /Ломинога Е.С./
- /Сквороднева О.И./
- /Артюхова А.Б./

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 детским садом №214 Кировского района г. Волгограда  
 (уполномоченный им представитель)

[подпись]  
(подпись)

Борисенкова С.В.  
(ФИО полностью)

## СПРАВКА

« 19 » февраля 2020

Снятия остатков готовой продукции на пищеблоке МОУ д/сад № 214

Материально-ответственное лицо – повар Юкима О.И.Результат снятия остатков продуктов питания на пищеблоке МОУ д/сад № 214  
Шушилова З.А.

№№/п/п	Наименование блюда 1-3 л	Фактическое наличие	По меню	Недостача	Излишки
1	шкра морков.	60	60		
2	медведи с соус.	70/70	70/70		
3	суп картоф	150	150		
4	пюре карт с мор	150	150		
5	кашлот суп. ор.	150	150		
6	хлеб Ршаной	40	40		
Z					
1	3-7 л				
1	шкра морков	80	80		
2	суп картоф	200	200		
3	медведи с соусом	80/80	80/80		
4	пюре картоф	180	180		
5	кашлот из суп.	200	200		
6	хлеб Ршаной	50	50		
Z					

Вся продукция взвешена в моем присутствии, претензий к проверяющему не имею

М/о лицо повар : Юкима О.И.



## СПРАВКА

« 19 » февраля 2020

Снятия остатков готовой продукции на пищеблоке МОУ д/сад № 214

Материально-ответственное лицо – повар Владимирова В.И.Результат снятия остатков продуктов питания на пищеблоке МОУ д/сад № 214  
Шушилова 12А

№№/п/п	Наименование блюда 1-3	Фактическое наличие	По меню	Недостача	Излишки
1	укра морковн	60	60		
2	суп картоф	150	150		
3	тефтели подшизе	40/4	40/40		
4	шоре карт+мор	150	150		
5	кашпот из супи фр	150	150		
6	хлеб Ршаной	40	40		
	2				
1	3-7 п				
1	укра морковн	80	80		
2	суп картоф	200	200		
3	тефтели подшизе	80/80	80/80		
4	шоре картоф+мор	180	180		
5	кашпот из супи фр	200	200		
6	хлеб Ршаной	50	50		

Вся продукция взвешена в моем присутствии, претензий к проверяющему не имею

М/о лицо повар: Владимирова В.И. Шушилова