

Утвержден приказом  
департамента по образованию  
администрации Волгограда  
от 04.02.2019 № 72

Форма

АКТ

о результатах плановой проверки «Деятельность Краснооктябрьского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных им муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками»

от 18 февраля 2019 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 38 Центральной района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 04.02.2019 № 72 «О проведении плановой проверки «Деятельность Советского и Центрального территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных им муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками», в период с 18.02.2019 по 22.02.2019 комиссией в составе:

Татаринцева Ольга Николаевна, начальник отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, председатель комиссии;

Линькова Елена Евгеньевна, главный специалист отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, заместитель председателя комиссии;

Киреева Елена Олеговна, ведущий бухгалтер-ревизор Краснооктябрьского района Волгограда

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический  
400 066, Волгоград, ул. Советская, 18

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Моркина Светлана Владимировна

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1.	Договоры с родителями	<u>имеются, соответствуют</u>
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>имеется, соответствует</u>
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>пр. от 01.02.2019 № 81 соответствует требованиям</u>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется, утверждено, соответствует СанПиН 41.004.84</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>имеется, соответствует требованиям</u>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется, соответствует</u>
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	<u>имеются на всех детей, относящ. к льготн. категор.</u>
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с п. 4.3.2, п.4.3.4 контракта	
2.1	Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля	<u>имеется, утв. приказом от 01.02.2019 № 53</u>

2.2	Соответствие вопросов, подлежащих контролю условиям заключенного контракта	в основном соответствует
2.3	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	в основном обеспечивается
3.	Соответствие помещений пищеблока требованиям СанПиН 2.4.1.30149-13	
3.1	Осуществление контроля за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	осуществляется
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	осуществляется
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	имеется, находится в рабочем состоянии
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	соответствием требованиям
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеется, находится в рабочем состоянии
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	имеется, ведется в надлежащей форме
4.	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)	вопросе контроля качества сырья отразен в плане графика работы осуществляются документально оформленные проверки
5.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, 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.	осуществляется согласно плану графика
6.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
6.1	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 п. 4.3.4 контракта	осуществляется
6.2	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	соблюдается

6.3	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	осуществляется согласно протоколу СанПиН 2.4.1.3049-13
6.4	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	обеспечивается
7. Соблюдение требований к организации питания детей в группах и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ		
7.1	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников	соответствует
7.2	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 условиям СанПиН 2.4.1.3049-13
7.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует
7.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	соблюдается
7.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца(наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	обеспечивается
7.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется в достаточном количестве
7.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	имеется, осуществляется контроль в журнале СанПиН, естественный свет
7.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	соответствует
7.9	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 требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13
8. Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.		
8.1	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	осуществляется в соответствии с ООП ДО, проводятся дни открытой двери, выставки, доброты, тематические занятия.
8.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	осуществляется
8.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	проводятся мероприятия как форма работы в соответствии с образовательной программой.
9.	Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи	
9.1	Создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены (наличие раковин для мытья	обеспечивается

	рук, средств гигиены маркированных полотенец)	
9.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	соответствует
9.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	мед. книжки имеются на всех работников, мед. проф. в учебном зав. срок.
9.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	осуществляется
10.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
10.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соответствует
10.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	обеспечивается
10.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	осуществляется
10.3.	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	осуществляется
10.4.	Наличие Акта сдачи-приемки оказанных услуг по питанию воспитанников	имеется, есть в архиве

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Питание воспитанников осуществляется на основании контракта на оказание услуг, договорные отношения, согласно утвержденному плану

Замечания/нарушения:

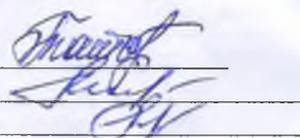
В ходе проверки на складе выявлены нарушения условий хранения продуктов: герметичность, влажность, температура +10°, +15° на складе +18°

Рекомендации:

1. Обеспечить систематический контроль за температурными режимами хранения продуктов в складских помещениях. Увеличить контроль качества продуктов согласно п. 4.34 контракта.

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 «Детского сада № 38 Центрального района Волгограда»  
(уполномоченный им представитель)

  
(подпись)

  
(Ф.И.О полностью)

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