

Акт  
о результатах проверки организации питания  
в дошкольных образовательных учреждениях

12 мая 2017г.

№ \_\_\_\_\_

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 370 Красноармейского района г. Волгограда», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от 02 мая 2017г. № 15 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» в период 12 мая комиссией в составе (проверяющим): Бухгалтер-ревизор Александровская Е.Е.

Реквизиты проверяемого учреждения Детский сад № 370 Красноармейского района г. Волгограда:  
адрес юридический / адрес фактический г. Волгоград 400112, бр. им. Железова, 7

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
Заведующая Мамзина Ольга Александровна  
(Ф.И.О. полностью, должность)

Вопросы подлежащие проверке:

1. Нормативно-правовые акты, документы, регламентирующие организацию питания  
Приказ об организации питания от 09.01.2017г 29-01  
Приказ о создании бракеражной комиссии от 09.01.17г 29-01  
Наличие утвержденного 20-ти дневного меню, технологических карт (имеется/отсутствует/соответствует/не соответствует)

2. Сведения о питании детей, осуществление внутреннего учёта и контроля.  
2.1. Соответствие фактического количества детей журналу учёта посещаемости и ежедневному меню требованиям, осуществление своевременной корректировки меню-требования:

Количество детей в МОУ № 370 - 287

По таблице учёта посещаемости:

- детей раннего возраста - 44

- детей дошкольного возраста - 139

По меню-требованию:

- детей раннего возраста - 44

- детей дошкольного возраста - 139

Фактическое количество детей в группах на день проверки:

- детей раннего возраста - 44

- детей дошкольного возраста - 139

Всего детей в МОУ (на день проверки) 183 (64 % от общего числа детей)

2.2. Соответствие ежедневного меню-требования 20-ти дневному меню (соответствует/частично соответствует/не соответствует).

2.3 Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию (соответствует/не соответствует).

3 Проверка работы пищеблока, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.

3.1 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

а) холодильное оборудование (соответствует / соответствует, но устаревшее / не соответствует);

б) температурный режим хранения продукции (соблюдается / не соблюдается);

в) производственные столы, стеллажи, шкафы (соответствуют / не соответствуют);

г) маркировка оборудования и инвентаря (соответствуют / не соответствуют);

3.2 Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, к мытью посуды.

а) хранение кухонной и столовой посуды (соблюдаются / не соблюдаются);

б) хранение и уборка пищевых отходов (соблюдаются / не соблюдаются);

в) хранение хлеба и обработка шкафа (соблюдаются / не соблюдаются);

г) санитарное состояние пищеблока (соблюдается / не соблюдается);

д) наличие помещений для хранения продуктов, их санитарное состояние (соответствует/частично соответствует / не соответствует);

е) обеспеченность складских помещений стеллажами, полками, тарниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов (соответствует/частично соответствует/ не соответствует).

3.3 Требования к организации здорового питания.

а) соответствие ежедневного рациона питания утвержденному двадцатидневному меню (соответствует / не соответствует);

б) соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню-требованию (соответствует / не соответствует);

в) наличие, хранение сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлычки), её соответствие требованиям действующего законодательства, требованиям технических регламентов (соответствуют / не соответствуют), (имеется/не имеется);

г) срок годности продуктов питания (на складе и пищеблоке) продуктов питания с предельным сроком годности не соблюдаются.

3.4 Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

а) обработка мяса, птицы и рыбы (соблюдаются / не соблюдаются);

б) обработка куриных яиц (соблюдаются / не

соблюдаются)

Несколько

в) условия хранения сыпучих продуктов (соблюдаются / не соблюдаются);

г) условия хранения и обработки фруктов и овощей (соблюдаются / не соблюдаются);

д) условия и сроки хранения сырой продукции (соблюдаются / не соблюдаются);

е) условия и сроки хранения готовой продукции (соблюдаются / не соблюдаются).

3.5 Соблюдение требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (соблюдаются / не соблюдаются).

3.6 Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

а) ведение необходимой документации: журнал бракеража скоропортящейся продукции и сырового, цветного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции (ведется / не ведётся);

б) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются);

в) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Организация не имеет осужденных согласно действующему законодательству по детским делам 2.4.1 - 3049 ПБ. Документация ведется согласно законодательным требованиям и действующему законодательству.

Замечания/нарушения:

*L*

Рекомендации:

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии (проверяющего): *Алексей С.Е. Артемкина*

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 *Дет. сад* № *370*  
Красноармейского района Воинска *Лавин*  
(полностью)

( *Лавинина О. Н.*  
(Ф.И.О. полностью)