

АКТ

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

от «04» апреля 2017 года

акт n 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 135 Красноармейского района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом КТУ ДОАВ от 20.03.2017г № 174 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» в период 04.04.2017г. комиссией в составе (проверяющим):

председатель комиссии: Карташеву Ирину Владимировну, ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ;

члены комиссии: - Суркову Галину Михайловну, ведущий ревизор МКУ Центр Красноармейского района;
- Ахремочкину Екатерину Евгеньевну – бухгалтера-ревизора МКУ Центр Красноармейского района;
- Мурченко Наталию Александровну - заведующий МОУ Детского сада № 295..

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический

400051, Волгоград, ул.им.Копецкого,8

400051, Волгоград, ул.Олимпийская,24а

400051, Волгоград, пр-т. им.Столетова,12

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Недомеркова Ирина Николаевна, заведующий

(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> /не соответствует
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>имеется/отсутствует</u> соответствует /не соответствует
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>имеется/отсутствует</u> соответствует/не соответствует
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется/отсутствует</u> 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	<u>соответствует/не соответствует</u>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется/отсутствует</u> 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	<i>Идет</i>
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	<i>осущ.</i>
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/ не имеется;</u>
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/ не имеется;</u> <u>находится в рабочем состоянии/</u> <u>не работает</u>
3.2.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	<u>производственные столы</u> <u>картофелеочистительная машина</u> <i>нет</i> <u>овощерезательная машина</u> <i>кассет</i> <u>овощепротирочная машина</u> <i>кассет</i> <u>универсальный механический привод</u> <u>миксер</u> <u>электромясорубка</u> <u>электроплита</u> <u>жарочный шкаф</u> <u>среднетемпературные холодильные шкафы</u> <u>моечные ванны</u> <u>раковины для мытья рук</u>

		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/ 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 к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
4.3.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовой пищи, 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/ не соответствует</u>
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<u>соответствует/ не соответствует</u>
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 посуды, обработки столов, инвентаря)	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>соблюдается/не соблюдается</u>
5.6.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к личной гигиене персонала, участвующего в раздаче пищи (медкнижки, спецодежда, средства гигиены)	<u>соблюдаются/не соблюдаются</u>
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>проводится, имеется</i>
6.2.	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	<u>осуществляется</u> не осуществляется
6.3.	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	<i>проводится, общешкольное собрание от 19.01.2017</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 (кольца, серьги). Наличие раковин для мытья рук, маркированных полотенец.	<u>обеспечивается</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
7.2.	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	<u>обеспечивается</u> 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)	<u>осуществляется</u> не осуществляется
9	Осуществление порядка сдачи-приема оказанных услуг по организации питания согласно контракту	<i>осуществляется</i>

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Замечания/нарушения: _____

Рекомендации: *МП "Стерилизующая" обратить внимание на обработку рук ("сер-во Никс" - не указано, что данное средство предназначено для обработки личной гигиены) инструкции по Акту составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах. обработке инвентаря не соответствует СанПиН.*

Подписи членов комиссии: _____

И.В. Курташова / И.И. Муромова
С.Е. Александровская
Курица / Сурнова

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 № 135 _____

(подпись)

И.Н.Недомеркова
(ФИО полностью)