

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 воспитанниками» *Ильинская К.А.*
«27» ноября 2020г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ детского сада № _____ Кировского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Кировского ТУ ДОАВ от «26» ноября 2020 г. № 233 «Деятельность ДОУ детский сад № 214 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с «26» ноября 2020 г. по «30» ноября 2020 г. комиссией в составе:

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

Члены комиссии:

Сковороднева О.И., консультант Кировского 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 – *И.С. Заведующий Детским садом № 214*

(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).	<i>е. наличие</i>
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.	<i>прил. № 13 от 14.11.20 прил. № 14 от 14.11.20 прил. № 13 от 14.11.20 прил. № 16 от 14.11.20</i>
2. Состояние нормативно-технологической документации по организации питания.		

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>46</u> детей, в т.ч. <u>18</u> детей раннего возраста. По меню требованию - <u>46</u> детей, в.ч. <u>18</u> раннего возраста. Фактическое количество детей <u>46</u> , вт.ч. <u>18</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.	удовлетвор
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 прямар
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	соблюд
4.2	Условия хранения овощей, фруктов	соблюд
4.3	Условия хранения круп, бакалейных товаров	соблюд
4.4	Условия хранения консервированной продукции	соблюд
4.5	Условия хранения хлеба	соблюд
4.6	Условия хранения и обработки яиц	соблюд

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 20 с 8 20 - №/сер
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.	в наличии 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	работает в наличии меню
7.3	Организация работы общественного совета по питанию.	организован
7.4	Обсуждение вопросов организации питания воспитанников МОУ на совещаниях и родительских собраниях.	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	усл. соответствует
8.2	Организация питьевого режима	организов.
8.3	Формирование у детей представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков.	замечания, организуются занятия
8.4	Информирование родителей о ежедневном меню, организации питания в МОУ.	в каждой группе меню
9	Формы работы МОУ с семьей по пропаганде здорового образа жизни, принципов рационального питания	беседы, буклеты
10	Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию	есть 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:

При проверке взвешивание заготовленной продукции не соответствует нормам качества: картофельная запеканка с мясом разницы 1 порция 52 гр. масса порции выше из
 Рекомендации: снизить 30 гр на 1 порцию.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии:

_____/Ломинова Е.С./
 _____/Сковороднева 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 № _____ Кировского района г. Волгограда
 (уполномоченный им представитель)

 (подпись)

 (ФИО полностью)