

Утверждена приказом
департамента по образованию
администрации Волгограда
от 10.02.2020 № 98

Форма 14

АКТ

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

от «27» февраля 2020 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад № 330 Красноармейского района Волгограда, проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 10.02.2020 № 98 «О проведении плановой проверки «Деятельность Красноармейского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных ему муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками», в период с 26.02.2020 по 03.03.2020 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;

Егорушина Елена валентиновна, ведущий бухгалтер-ревизор МКУ Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений Бракотрозоводского района Волгограда (член комиссии);

Жирова Татьяна Михайловна, заведующий муниципальным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 29 Кировского района Волгограда».

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический

400096, Волгоград ул. пр-кт Стачек, 485

400080, Волгоград ул. Рязанская 24

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Калуровская Елена Валерьевна

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1.	Договоры с родителями	соответствует
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	ув. пр. от 09.01.19 № 01-09/15-08
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	приказ от 09.01.2020 № 13-08
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	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	приказ от 09.01.2020 № 01-09/15-08 положение ув. приказом от 09.01.2019 № 01-09/15-08
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	приказ от 09.01.2020 № 01-09/14-08
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	соответствует
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.	соответствует

2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	соответствует подтверждено актами проверок.
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к санитарному содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, к условиям хранения пищевой продукции	
3.1	Осуществление контроля за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	соответствует
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	соответствует
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	соответствует
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	соответствует
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	соответствует
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	соответствует
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к приему и условиям хранения пищевых продуктов	
4.1	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)	соответствует
4.2.	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.	соответствует
5.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
5.1	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	соответствует
5.2	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и	соответствует

	сладких блюд	
5.3	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	соответствует
5.4	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	соответствует
6. Соблюдение требований к организации питания детей в группах и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ		
6.1	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников	
6.2	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	соответствует
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	соответствует
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца(наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	соответствует
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	соответствует
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	соответствует
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	соответствует
6.9	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
7. Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.		
7.1	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	соответствует
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	соответствует
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	соответствует
8.	Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи	

