

Акт

о результатах тематической проверки по теме: «Деятельность ДОО детский сад №377 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками»

«30» 07 2021г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ детского сада № 377 Кировского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Кировского ТУ ДОАВ от «30» июля 2021 г. №220 «Деятельность ДОО детский сад №№18; 190; 368;377 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с «04 » августа 2021 г. по «20» августа 2021г. комиссией в составе:

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

Артюхова А.Б., ведущий специалист Кировского ТУ ДОАВ,

Шиянова О.Д., ведущий бухгалтер-ревизор МКУ Центр.

Реквизиты проверяемого учреждения:

адрес юридический / адрес фактический ул.Колосовая, 6а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения Заведующий Бурлаева Ирина Викторовна
(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>В наличии</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>Ум. Вернуто 30.12.2021 Лр. N 159 от 30.12.2021 Лр. N 49 от 01.01.2022.</i>
2.	Состояние нормативно-технологической документации по организации питания. (ведение, учет, хранение, соответствие установленным требованиям)	

2.1	Наличие утвержденного 20 -ти дневного меню и ежедневного меню-требования, технологических карт	<i>В наличии</i>
2.2	Ведение меню-требования и табеля учета посещаемости детей в соответствии с требованиями приказа Минфина РФ от 30 марта 2015 г. N 52н	<i>Ведение</i>
2.3	Соответствие фактического количества детей журналу учета посещаемости и ежедневному меню-требованию	На день проверки по табелю посещаемости <u>65</u> детей, в т.ч. <u>23</u> детей раннего возраста. По меню требованию - <u>65</u> детей, в.ч. <u>17</u> раннего возраста. Фактическое количество детей <u>65</u> , в.ч. <u>16</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	<i>Ведение</i>
3. Материально-техническое оснащение и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских помещений.		
3.1	Наличие помещений пищеблока, складов их санитарное состояние.	<i>Нормальное</i>
3.2	Наличие ..производственного технологического и холодильного оборудования, его техническое и санитарно-гигиеническое состояние, наличие маркировки. -технологическое и холодильное оборудование; -производственные столы, стеллажи, шкафы;	<i>В наличии, распорядился</i>
3.3	Соблюдение требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к инвентарю, посуде, условиям их хранения и обработки.	<i>Соблюдаются</i>
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	<i>соблюдаются</i>
4.2	Условия хранения овощей, фруктов	<i>соблюдаются</i>
4.3	Условия хранения круп, бакалейных товаров	<i>соблюдаются</i>
4.4	Условия хранения консервированной продукции	<i>соблюдаются</i>
4.5	Условия хранения хлеба	<i>соблюдаются</i>
4.6	Условия хранения и обработки яиц	<i>соблюдаются</i>

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	нормальные
5.4	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	ведется
6. Соблюдение требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала МОУ.		
6.1	Наличие санитарных книжек и своевременность прохождения медицинского осмотра.	в наличии сп. №/о в сан. книжке
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.	Организован в наличии ведется 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	Осуществляется расчет дневного рациона в энергетическом аспекте
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	соблюдаются
8.2	Организация питьевого режима	организован
8.3	Формирование у детей представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков.	формирование; культуры питания гигиены
8.4	Информирование родителей о ежедневном меню, организации питания в МОУ.	информированы: меню есть в каждой группе
9	Формы работы МОУ с семьей по пропаганде здорового образа жизни, принципов рационального питания	консультации беседа
10	Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию	соответствует
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:

Нарушений не выявлено

Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии:

/Ломинова Е.С./

/Артюхова А.Б./

/Шиянова О.Д./

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 № 377 Кировского района г. Волгограда

(уполномоченный им представитель)

(подпись)

(ФИО полностью)