

Утверждена  
приказом Советского ТУ ДОАВ  
от 22.03.2021 № 06/105

форма

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

«01» апреля 2021

№ 0/к

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Центр развития ребенка № 13 Советского района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом Советского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 22.03.2021 № 06/105 «О проведении тематической проверки «Деятельность МОУ по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» комиссией в составе:

главой администрации Советского ТУ ДОАВ Спиридонова Е.Н.  
старшим воспитателем МОУ № 130 Понделеева С.С.  
руководителем МОУ № 130 Понделеева С.С.  
по вопросу деятельности МОУ созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками.

Адрес юридический: ул. им.Карла Маркса, 20

Адрес фактический: ул. им.Карла Маркса, 20, ул. Тулака, 1

Руководитель проверяемой организации:

заведующий МОУ Центр развития ребенка № 13 Е.Н.Спиридонова

| №    | 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   | соответствует                          |
| 1.3. | Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания  | соответствует                          |
| 1.4. | Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт  | в наличии                              |
| 1.5. | Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности | в наличии, составлен                   |
| 1.6. | Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии  | в наличии, соответствует               |
| 1.7. | Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий  | в наличии, соответствует               |
| 2.   | Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с контрактом  |  |
| 2.1. | Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля.   | в наличии                              |
| 2.2. | Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников)   | соответствует<br>такому порядку        |



|  |  |                              |
|--|--|------------------------------|
| 6.1  | Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников   | соответствует                |
| 6.2  | Наличие графика выдачи пищи с пищеблока, его соответствие режиму питания в соответствии с возрастом детей;<br>осуществление доставки пищи с пищеблока, подготовка к приему пищи, прием пищи воспитанниками   | в наличии<br>соответствует   |
| 6.3  | Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню  | соответствует                |
| 6.4  | Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режим, их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20  | соответствует<br>требованиям |
| 6.5  | Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца (наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20)  | соответствует<br>требованиям |
| 6.6  | Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)  | в наличии<br>соблюдается     |
| 6.7  | Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборок; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ   | в наличии<br>осуществляется  |
| 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<br>требованиям |
| 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 | организовано                 |
| 7.2  | Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.  | организовано                 |
| 7.3  | Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста  |                              |
| 8.   | Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи  |                              |
| 8.1  | Создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены (наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец)   | соответствует                |
| 8.2  | Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).   | соответствует                |
| 8.3  | Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической   | в наличии                    |



|      |  |                           |
|------|--|---------------------------|
|      | образовательных отношений и исполнителей контракта)  |                           |
| 3.   | Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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   | осуществляется            |
| 3.2  | Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки  | осуществляется            |
| 3.3  | Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха   | в наличии исправно        |
| 3.4  | Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов   | соответствует требованиям |
| 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  | в наличии                 |
| 4.   | Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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)  | осуществляется            |
| 4.2. | Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации),<br>- скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, птицы, сосисок, рыбы, молока, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, масла, сыра);<br>- овощей, фруктов;<br>- круп, бакалейных товаров;<br>- консервированной продукции;<br>- яиц;<br>- хлеба. | осуществляется            |
| 5.   | Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 контрактом   | осуществляется            |
| 5.2  | Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции   | осуществляется            |
| 5.3  | Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб  | соблюдается               |
| 6.   | Соблюдение требований к организации питания детей в группах и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ  |                           |

|     |  |                      |
|-----|--|----------------------|
|     | подготовки.  | 140 / 146 мур кн. м. |
| 8.4 | Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Гигиенического журнала | исполняется          |
| 9.  | Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту                  |                      |
| 9.1 | Ведение табеля учета посещаемости воспитанников  | присутствует         |
| 9.2 | Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки   | отсутствует          |
| 9.3 | Ведение ведомости выдачи готовой продукции   | исполняется          |

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация работы по обеспечению приема пищи и уходу за воспитанниками и созданию условий для организации питания воспитанников осуществляется в соответствии с установленными санитарными требованиями и санитарно-гигиеническими нормами в полном объеме, регулярными усилиями организационно-методическими.

Рекомендации:

Привести журнал приема пищи в соответствие с требованиями приобщения к участию в процессе приготовления пищи и контроля качества приготовления пищи и соблюдения санитарно-гигиенических требований.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи проверяющих: Андреева Т.А. Визу  
Курочкина В.В. Иванов  
Колосова Е.С. Труфанов

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 прилагается (не прилагается) \_\_\_\_\_

Журнал учета проверок МОУ заполнен \_\_\_\_\_

Заведующий МОУ Ольга Владимировна Иванова  
 (подпись)