

# АКТ

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

от «23» марта 2021 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 221», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 20.02.2021 № 49 «О проведении комплексной проверки деятельности МОУ Детский сад № 221» в период с

комиссией в составе (проверяющим):  
 председатель комиссии: Федорова Л.А. заместитель начальника  
 члены: Красноармейского района Волгограда  
 комиссии: Суркова Т.М. бухгалтер-ревизор в категории  
Т.А. Кривоножко С.С. бухгалтер-ревизор 1 категории  
Клишкова С.С. бухгалтер-ревизор 1 категории  
Т.А. ДОАВ

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический  
 400022, Волгоград, ул. Волжская, 8

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
Заведующий Токмакова И.И.  
 (ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1.	Договоры с родителями	
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется
1.5.	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	имеется
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	имеется
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	имеется
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.	имеется
2.2.	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	имеется
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	имеется
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	соблюдается
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеется
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	имеется
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)	сроки соблю- даются
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.	соблюдаются
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	соблюдаются
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	
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; осуществление доставки пищи с пищеблока, подготовка к приему пищи, прием пищи воспитанниками	соблюдается

6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	заполнено кратно ежедневно с учетом применения не стандартных
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режим, их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соотв.
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)	имеется, соотв.
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется соотв.
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	имеется, соотв.
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	организовано
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	проверится
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	соблюдается
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)	в коридоре
8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	в коридоре
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	имеется
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	ведется
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	ведется
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	ведется
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ведется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация питания осуществляется  
в соответствии с действующим  
законодательством

Замечания/нарушения:

В меню на завтрашний  
завтрак "Завтрак" к завтрашнему  
дню не проверены и не указаны  
1,0 кг родных фруктов

Рекомендации:

Повысить контроль за приготовлением  
блюда. Усилить контроль за качеством  
реализации продуктов (фрукты, сметана,  
кислота)

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

Суров С. С. Смирнов  
Харенко Харенкович

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 № 221» на Волгограда»  
(уполномоченный им представитель)

(подпись)

(ФИО полностью)

Тонгарова Мария Николаевна