

Приложение № 4
к приказу Красноармейского ТУ ДОАВ
№ 318 от 18.11.2021 г.

АКТ

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

от «29» ноября 2021 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 14», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 18.11.2021 года № 318 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 24.11.2021г. по 30.11.2021г. комиссией в составе (проверяющим):

председатель комиссии: ведущий специалист ТУ ДОАВ С.С. Смирнова

члены комиссии:

бухгалтер-ревизор МКУ Центр Красноармейского района Е.Е. Ахремочкина,

бухгалтер-ревизор МКУ Центр Красноармейского района Г.М. Суркова

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический
400112, город Волгоград, бульвар имени Энгельса, 6 . улица им. Арсеньева, 32
Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Решетникова Татьяна Фёдоровна, заведующий
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует</u> <u>/не соответствует</u>
1.2.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/не соответствует</u>
1.3.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> <u>не соответствует</u>
1.4.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> <u>не соответствует</u>
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников	
2.1.	Осуществление контроля качества используемых продуктов, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	
2.2.1	Обеспеченность помещениями для хранения пищевых продуктов их санитарное состояние	<u>соответствует/</u> <u>частично соответствует/</u> <u>не соответствует</u>

2.2.2.	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов.	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<u>имеется/ не имеется;</u>
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.5.	Обеспечение надлежащих условий хранения пищевых продуктов (температурный режим, товарное соседство, соблюдение 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	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	
3.1.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	производственные столы ✓ картофелеочистительная машина ✓ овощерезательная машина ✓ овощепротирочная машина ✓ универсальный механический привод ✓ миксер ✓ электромясорубка ✓ электроплита ✓ жарочный шкаф ✓ среднетемпературные холодильные шкафы ✓ моечные ванны ✓ раковины для мытья рук ✓ другое оборудование
3.2.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
3.3.	Наличие графиков текущей и генеральной уборки, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>соблюдается/не соблюдается</u>
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
4.1.	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд.	<u>обеспечивается/не обеспечивается</u>
4.2.	Соблюдение требований СанПин к обработке яиц (наличие инструкций по обработке, специальных емкостей, дезинфицирующих средств), места хранения яиц после обработки	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.3.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<u>соблюдаются/ не соблюдаются</u>

4.4.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовой пищи, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.5.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
5. Соблюдение требований к организации питания детей в группах		
5.1.	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока	<u>соответствует/ не соответствует</u> <u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<u>соответствует/ не соответствует</u>
5.3.	Соответствие выхода готовой продукции меню	<u>соответствует/ не соответствует</u>
6	Соблюдение порядка оказания услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
6.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	<u>соответствует/ не соответствует</u>
6.2	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Документация по организации питания ведется в соответствии с установленными требованиями.

Замечания/нарушения:

[Handwritten signature]

Рекомендации: *Усилить контроль за документацией на продукты питания поступающие на склад пищеблока от ЦП Стрельников*

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:
[Signature] *[Signature]*

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 № 14 Красноармейского района Волгограда»
(уполномоченный им представитель)

[Signature]
(подпись)

Г.П. Решетникова
(ФИО)