

АКТ

о результатах тематической проверки «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ»

от 25.11.2016

№ 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Центра развития ребенка № 14 Красноармейского района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом КТУ ДОАВ от 20.10.2016г. № 541 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» в период \_\_\_\_\_ комиссией в составе: Карташева Ирина Владимировна, ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ; Суркова Галина Михайловна, ведущий ревизор МКУ Центр Красноармейского района; Ахремочкина Екатерина Евгеньевна, бухгалтер-ревизор МКУ Центр Красноармейского района; Мурченко Наталья Александровна, заведующий МОУ Детского сада № 295; Макарова Ирина Ивановна, заведующий МОУ Детского сада № 324.

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический  
400112, Волгоград, Россия, б-р им. Энгельса, 6  
Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
Решетникова Татьяна Федоровна, заведующий

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Нормативно - правовые акты, документы, регулирующие деятельность МОУ по организации питания.	
1.1	Устав, договоры с родителями	<u>соответствует</u> /не соответствует
1.2.	Наличие договоров/контрактов на поставку продуктов питания, графиков поставки продуктов (согласованных с поставщиками).	<u>имеется</u> /отсутствует
1.3.	Положение об организации питания воспитанников, приказ об организации питания в МОУ на текущий календарный год	<u>имеется</u> /отсутствует
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется</u> /отсутствует соответствует/ не соответствует
2.	Организация входного контроля качества поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.1.	Назначение ответственного лица за прием поступающих пищевых продуктов, организацию входного контроля	<i>Лопухова Наталья Владимировна - заведующий</i>

2.2.	Наличие, хранение документации, удостоверяющей качество и безопасность поступающих продуктов (ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), ее соответствие требованиям действующего законодательства, требованиям технических регламентов	<u>имеется</u> /отсутствует соответствует/ не соответствует
2.3.	Наличие и ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	<u>соответствует</u> / частично соответствует/ не соответствует
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям хранения пищевых продуктов	
3.1.	Наличие помещений для хранения продуктов, их санитарное состояние	<u>соответствует</u> / частично соответствует/ не соответствует
3.2.	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающие возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов.	<u>соответствует</u> / частично соответствует/ не соответствует
3.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<u>имеется</u> / не имеется;
3.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания	<u>соответствует</u> / частично соответствует/ не соответствует
3.5.	Ведение журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>соответствует</u> / не соответствует
3.6.	Обеспечение надлежащих условий хранения пищевых продуктов (температурный режим, товарное соседство, соблюдение сроков реализации) - скоропортящихся пищевых продуктов; - овощей, фруктов - круп, бакалейных товаров - консервированной продукции - яиц - хлеба	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	
4.1.	Наличие и техническое состояние системы приточно—вытяжной вентиляции воздуха	<u>имеется</u> / не имеется; находится в рабочей состоянии/ не работает
4.2.	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

4.3.	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
4.4.	Наличие графиков текущей и генеральной уборки, инструкций по обработке посуды, инвентаря	<u>имеется</u> / не имеется;
5.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
5.1	Соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточности технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологии приготовления блюд.	<u>соблюдаются</u> / не соблюдаются
5.2.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<u>соблюдаются</u> / не соблюдаются
5.3.	Организация работы бракеражной комиссии (положение, приказ), осуществление контроля за качеством готовой пищи, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.4.	Осуществление контроля за выполнением натуральных норм питания на одного ребенка, соответствием рациона питания физиологическим потребностям детей в энергии и пищевых веществах.	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.5.	Соблюдение режима отбора и хранения суточных проб	<u>соблюдается</u> /не соблюдается
6. Соблюдение требований к организации питания детей в группах		
6.1.	Соответствие приема питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников.	<u>соответствует</u> / не соответствует
6.2.	Соответствие ежедневного рациона питания утвержденному 20-дневному меню	<u>соответствует</u> / не соответствует
6.3.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню-требованию	<u>соответствует</u> / не соответствует
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима	<u>соблюдаются</u> / частично соблюдаются/ не соблюдаются
6.5.	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей ( наличие мебели, посуды, их соответствие требованиям СанПиН), соблюдение режима мытья посуды	<u>соответствует</u> / не соответствует
7. Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.		
7.1.	Организации 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	<i>Во всех группах имеются дидактические материалы.</i>

7.2.	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	<u>осуществляется</u> / не осуществляется
7.3.	Наличие информационных материалов для родителей по вопросам организации рационального питания детей дошкольного возраста	<u>имеются</u> / имеются в недостаточном количестве/ отсутствуют
7.4.	Нетрадиционные формы работы с участниками образовательных отношений по пропаганде здорового образа	<i>Проект "Наша каша" Крутей стол</i>
8.	Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом МОУ	
8.1.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом МОУ (наличие и санитарное состояние спецодежды, внешний вид сотрудников связанных с приготовлением и раздачей пищи, отсутствие украшений (колец, серег). Наличие раковин для мытья рук, маркированных полотенец.	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
8.2.	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение журнала здоровья	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
8.3.	Своевременность прохождения периодических медицинских осмотров; профессиональной гигиенической подготовки, наличие сведений о лабораторных исследованиях, прививках в соответствии с национальным календарем прививок. Наличие медицинских книжек по количеству работников.	Работников МОУ чел. в т.ч. внешних совместителей чел. Мед. книжек Дата прохождения последнего медосмотра <i>65 работницы, внеш. совме- ститель - 2 чел., 26.05.2016г</i>
9.	Осуществление внутреннего учета и контроля	
9.1.	Формы контроля, в т.ч. с привлечением родительской общественности, наличие плана, графиков контроля, оформление результатов контроля	<i>оторисовано протоколами</i>
9.2.	Соответствие ежедневного меню-требования 20-дневному меню	<u>соответствует</u> / частично соответствует/ не соответствует
9.3.	Ведение меню-требования и табеля учета посещаемости детей в соответствии требованиями приказа Минфина РФ от 15 декабря 2010 г № 173н	<u>соответствует</u> / не соответствует
9.4.	Соответствие фактического количества детей журналу учета посещаемости ежедневному меню-требованию, осуществление своевременной корректировки меню-требования	Количество детей (на день проверки) По табелю учета посещаемости: всего, в т.ч. <u>35</u> детей раннего возраста, <u>121</u> детей дошкольного возраста. По меню требованию: всего, в т.ч. <u>35</u> детей раннего возраста, <u>121</u> детей дошкольного возраста. Фактическое количество детей в группах <u>35</u> детей дошкольного возраста <u>121</u> детей раннего возраста. Всего в МОУ <u>156</u>
9.5.	Соответствие в хода готовой продукции меню-требованию	<u>соответствует</u> / не соответствует <i>не снимали</i>

9.6	Снятие остатков продуктов питания на пищеблоке и на складе. Сверка результатов с книгой-журналом учета продуктов питания с меню-требованием и данными бухгалтерского чета	Сметте остатков не произведено
-----	---	--------------------------------

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

*без замечаний. Требования к СанПиН соблюдаются.*

Замечания/нарушения:

Рекомендации:

Акт составлен на 5 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

<i>Карташова И. В.</i>		<i>[Подпись]</i>
<i>Макарова И. И.</i>		<i>[Подпись]</i>
<i>Ахремочкина Е. Е.</i>		<i>[Подпись]</i>
_____		_____
_____		_____

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)

Руководитель МОУ «Центра развития ребенка № 14 Красноармейского района Волгограда»  
(уполномоченный им представитель)

*[Подпись]*  
(подпись)

*Г. П. Решетилова*  
(Ф.И.О. полностью)