

АКТ

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

от «25» мая 2023 год

№ 5

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 221», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «11» мая 2023 года № 109 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 17.05.2023г. по 25.05.2023г. комиссией в составе (проверяющим):

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

члены комиссии: бухгалтер – ревизор МКУ Центр Красноармейского района – Е.Е. Ахремочкина

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический

400 022, Волгоград, ул. Водников 8

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Тончерова Мариса Николаевна

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	<u>имеются в наличии</u>
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>от 26.12.2022г. № 99-04</u>
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>№ 6-04 от 09.01.2023г.</u>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется</u>
1.5.	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	<u>приказ № 16-04 от 09.01.2023г. Положение от 11.01.2023г.</u>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>приказ № 5-04 от 09.01.2023г. Положение утв. от 09.01.2023г.</u>
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	<u>имеются: - мобильное приложение - многодетные - опекаемые</u>
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.	<u>имеется</u>
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<u>имеется раз в три месяца оформлено протоколы</u>
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	<i>ведётся соответствует</i>
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	<i>ведётся соответствует</i>
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<i>имеется</i>
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	<i>имеется соответствует</i>
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<i>имеется</i>
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<i>имеется соотв.</i>
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)	<i>ведётся</i>
4.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации), - скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, птицы, рыбы, молока, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, масла, сыра); - овощей, фруктов; - круп, бакалейных товаров; - консервированной продукции; - яиц, хлеба.	<i>ведётся</i>
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	<i>ведётся</i>
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<i>ведётся</i>
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<i>соответствует</i>

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 полностью (режим питания 2 часа)
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	целиком 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
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 в основном соответствует. (вспомогательная группа выдан хлеб в тканевой мешке)
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	имеется соответствует.
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)	имеется соотв.
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	вероятно
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	соответствует частично (см. п. 1.7)
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	вероятно
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)	имеется 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 подготовки.	имеется соответствует
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	имеется соответствует
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	верится, соответствует
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	верится
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	верится

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ Д.С.А. № 21 в основном соответствует требованиям законодательства РФ по организации питания, СанПиН в учреждении организованы.

Замечания/нарушения:

*[Handwritten mark]*

Рекомендации:

Комиссия рекомендует в учреждении иметь в соответствии с требованиями СанПиН в Д.С.А. (учредить лабораторию и иметь персонал для). Рекомендуется соблюдать все требования СанПиН в учреждении.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

*[Handwritten 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)

Журнал проверок заполнен: 25.05.2023г.

Заведующий МОУ «Детский сад № 211 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

*[Handwritten signature]*

(подпись)

(ФИО)

