

АКТ

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

от «07» 07 2023 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «ЦРР №14», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «04» июля 2023 года №258 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 06.07.2023г. по 17.07.2023г. 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  
400112, Волгоград, б-р, им. Энгельса, д.6

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Решетникова Татьяна Фёдоровна, заведующий

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	имеются соответствует.
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется соотв.
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется, соотв.
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется, соотв.
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, соответствует. попункт административного регламента + наличие родительского комитета.
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	имеется, соответствует
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	имеются подтверждающие документы
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 соотв.
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	имеется, исполняется
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>осуществляется</i>
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	<i>осуществляется</i>
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<i>неправильно</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 соотв.</i>
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<i>имеется соотв.</i>
4.	Соблюдение требований <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> 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>ведется</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>ведется, соблюдается</i>
5.	Соблюдение требований <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> 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>соблюдается</i>
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<i>ведется</i>
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<i>ведется, соблюдается</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
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	имеется 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)	созданы
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеются
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	имеется
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	проводится
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	проводится
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	ведется
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)	созданы

8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	соблюдается
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	имеется
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	верно
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	верно
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	верно, совм.

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ ЦРР №14 соответствует требованиям законодательства по вопросам организации питания в ДОУ, СанПиН в ДОУ. Комиссия рекомендует продолжить работу по контролю организации питания.

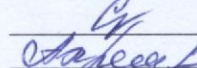

Замечания/нарушения: не выявлено

Рекомендации:

Продолжить работу по организации питания и исполнить СанПиН в ДОУ.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

 /С.С.Смирнова/  
 /Е.Е.Ахремочкина/

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: 07.04.2023г.

Заведующий МОУ «ЦРР №14 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

  
(подпись)

Решетникова Татьяна Фёдоровна  
(ФИО)