

Приложение № 4  
к приказу Красноармейского ТУ ДОАВ  
№189 от «11» мая 2022 г.

АКТ

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

от «24» мая 2022 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 309», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «11» мая 2022 года №189 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 16.05.2022г. по 27.05.2022г. 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  
400096, Волгоград, пр:кт ил. Столетова, 36

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения:

Попова Юлия Михайловна, 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	<u>соответствует/</u>

	продуктов их санитарное состояние	частично соответствует/ не соответствует
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</u> / не имеется;
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 ✓ электромясорубка ✓ электроплита ✓ жарочный шкаф ✓ среднетемпературные холодильные шкафы ✓ моечные ванны ✓ раковины для мытья рук ✓
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</u> / не имеется; <u>соблюдается</u> /не соблюдается
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</u> /не обеспечивается
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</u> / не соблюдаются
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	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
5. Соблюдение требований к организации питания детей в группах		
5.1.	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока	соответствует/ не соответствует обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует/ не соответствует
5.3.	Соответствие выхода готовой продукции меню	соответствует/ не соответствует
6. Соблюдение порядка оказания услуг по организации питания воспитанников согласно контракта		
6.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соответствует/ не соответствует
6.2	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация питания в целом осуществляется на основании действующего СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Имеется вся необходимая документация по организации питания, необходимые оборудование, посуда в необходимом количестве. Соблюдаются требования законодательства по организации питания в ДОУ. Ведется системная работа по контролю за организацией питания.

Замечания/нарушения:

Рекомендации:

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

С. С. Смирнова  
О. А. Федорова

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: 24 мая 2022 г.

Заведующий МОУ «Детский сад № 309 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

Т. М.

(подпись)

Ю. И. Голуба

(ФИО)