

АКТ

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

от «10» мая 2022 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 340», 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  
400110, Волгоград, Б-к ищ. Энгельса, д.7, п.п. Юматов, 2а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения:

Масизина Ольга Александровна, заведующая  
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется/отсутствует соответствует /не соответствует
1.2.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется/отсутствует соответствует/не соответствует
1.3.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется/отсутствует соответствует/ не соответствует
1.4.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	имеется/отсутствует соответствует/ не соответствует
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	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	
2.2.1	Обеспеченность помещениями для хранения пищевых	соответствует/

		не соответствует
2.2.2	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов.	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
2.2.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеется/ не имеется;
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	соответствует/ 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	обеспечивается/ 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.	<u>производственные столы</u> <u>картофелеочистительная машина</u> <u>овощерезательная машина</u> <u>овощепротирочная машина</u> <u>электромясорубка</u> <u>электроплита</u> <u>жарочный шкаф</u> <u>среднетемпературные холодильные шкафы</u> <u>моечные ванны</u> <u>раковины для мытья рук</u>
3.2.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
3.3.	Наличие графиков текущей и генеральной уборки, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	имеется/ не имеется; соблюдается/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, точностью 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> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
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> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>



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/</u> не соответствует обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<u>соответствует/</u> не соответствует
5.3.	Соответствие выхода готовой продукции меню	<u>соответствует/</u> не соответствует
6. Соблюдение порядка оказания услуг по организации питания воспитанников согласно контракта		
6.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	<u>соответствует/</u> не соответствует
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 на основании действующего СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с требованиями действующего законодательства*

Замечания/нарушения:

Рекомендации:

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

*И.С.С. Савинова*  
*О.В.С. Нурмокина*  
*20.05.2022 г.*

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет) *получен*

С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен) *согласен*

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Журнал проверок заполнен: *20.05.2022 г.*

Заведующий МОУ «Детский сад № 370 Красноармейского района Волгограда»  
(уполномоченный им представитель)

*Калин*

(подпись)

*Калинина О.А.*

(ФИО)