

Акт №1

о результатах проведения тематической проверки в МОУ Ворошиловского района Волгограда по созданию условий для организации питания, осуществления приемства и ухода за воспитанниками.

от « 31 » октября 2023 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ № 334 Ворошиловского района Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Ворошиловского ТУ ДОАВ от 23.10.2023 № 05/343 «О проведении тематической проверки по организации питания в МОУ Ворошиловского района Волгограда», комиссией в составе (проверяющих):

Чернечева М.Р - начальник спец. т. РДНУ Донстр,
Сорокина Е.Ю - заведующий МОУ д/с № 90;
Гареева О.И - старший воспитатель ИПОУ д/с № 19.

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический
4000120, ул. Белая 9а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Ориент Давыдовна Тасаревская - заведующий
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания в МОУ	
1.1	Договоры с родителями	соответствует
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	соответствует
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	исполняет, соответствует
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	соответствует
1.5	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	исполняет, соответствует
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	исполняет, соответствует
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за приемство и уход воспитанникам льготных категорий	исполняет, соответствует
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с п. 4.3.2, п.4.3.4 контракта	исполняет, соответствует
2.1	Наличие плана-графика контроля. периодичность контроля, формы контроля.	исполняет, соответствует
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	исполняет, соответствует
3.	Соблюдение требований СП 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20 к санитарному содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, к условиям хранения пищевой продукции	исполняет, соответствует
3.1	Осуществление контроля за соответствием помеще-	осуществляет

	ний пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	осуществляется
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	наличествует, в рабочем состоянии
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	осуществляется, в рабочем состоянии
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	осуществляется, в рабочем состоянии
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования	наличствует в рабочем состоянии
4,	Соблюдение требований СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 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)	осуществляется
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.	осуществляется
5,	Соблюдение требований СП 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 п. 4.3.4 контракта	осуществляется
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд. Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.	осуществляется
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	отбираются
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	соответствует

	между МОУ и родителями воспитанников	
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	используется соответствует
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	соблюдаются учебных сооружений
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца (наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	используются
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	используются
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборок; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	используются
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	соответствует учебных сооружений
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)	используются учебных сооружений
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	работа ведется результативно
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	осуществляется
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	работа организована
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)	используются учебных сооружений
8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	соблюдаются
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	используются, МОУ проводят регулярно
8.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала	осуществляется

	(сотрудники).	
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	ведется одиничными составлено
9.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	ведется одинично
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ведется ежедневно
9.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	заполнено

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Всего воспитанников в МОУ № 337 организовано в соответствии с нормами СП 3.1.2.4. 3590-20. Понесен расход по пользованию пищей в пакетах, что соответствует нормативу нормативу времени питания. Проверяется устроена система контроля и сопровождения с привлечением членов комиссии по организующему центру воспитанников. Члены комиссии при работе с однодневным питанием проводят проверку качества пищи в пакете, что подтверждается актом ознакомления с результатами проверки. Акт ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: да/нет

Акт составлен на 4-х страницах в 2-х экземплярах.
Подписи членов комиссии:

Репищева Н.Н. *Н.Н.*
Сорокина Т.Ю. *Т.Ю.*
Радеев О.И. *О.И.*

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

Заведующий МОУ « Детский сад

№ 337 Ворошиловского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

Гриф
подпись

Орибова Татьяна Валерьевна
(ФИО полностью)