

Утверждена  
приказом департамента по образованию  
администрации Волгограда  
от 07.02.2024 № 81

Форма № 15

Акт

о результатах проверки деятельности Красноармейского ТУ ДОАВ и подведомственных ему дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками МОУ.

от « 01 » марта 2024 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Центр развития ребенка № 11 Красноармейского района Волгограда, проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 07.02.2024 № 81 «О проведении плановой проверки «Деятельность Красноармейского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных ему муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 26.02.2024 по 01.03.2024 комиссией в составе:

Татаринцева Ольга Николаевна, начальник отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, председатель комиссии;

Линькова Елена Евгеньевна, консультант отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, заместитель председателя комиссии;

Карцева Татьяна Викторовна, старший воспитатель муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 325 Кировского района Волгограда».

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический

400026, Волгоград, пр-кт им. Героев Сталинграда, 58

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Кокнова Татьяна Анатольевна

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	<b>Деятельность ТУ ДОАВ по осуществлению контроля за организацией питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ.</b>	
1.1	Локальная база ТУ ДОАВ, регулирующая деятельность МОУ по осуществлению организации питания воспитанников.	
1.2	Осуществление ТУ ДОАВ контроля за организацией питания воспитанников в МОУ.	
1.3	Проведение мероприятий в районе по вопросам организации питания воспитанников в МОУ.	
2.	<b>Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания в МОУ.</b>	
2.1	Договоры с родителями (законными представителями)	<u>соответствует</u>
2.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>приказ от 29.12.23 № 166-ОД</u>
2.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>приказ от 09.01.24 № 08-ОД</u>
2.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>соответствует</u>
2.5	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	<u>приказ от 29.12.23 № 167-ОД</u> <u>полож. утв. пр. от 16.11.22</u> <u>№ 177-ОД</u>
2.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>приказ от 09.01.24 № 04-ОД</u> <u>полож. утв. пр. от 01.11.23 № 04</u>
2.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за	<u>соответствует</u>

	присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	
3.	<b>Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с п. 4.3.2, п.4.3.4 контракта</b>	
3.1	Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля.	<i>соответствует</i>
3.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<i>соответствует подтверждено актами</i>
4.	<b>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</b>	
4.1	Осуществление контроля за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	<i>соответствует</i>
4.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	<i>соответствует</i>
4.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<i>в работе составлены</i>
4.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	<i>соответствует</i>
4.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	<i>соответствует</i>
4.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования	<i>в наличии соответствует</i>
5.	<b>Соблюдение требований СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 к приему и условиям хранения пищевых продуктов</b>	
5.1	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>соответствует</i>
5.2	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>соответствует</i>
6.	<b>Соблюдение требований СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.</b>	
6.1	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточностью технологических процессов при	<i>соответствует</i>

	холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд в соответствии с п. 4.3.4 контракта	
6.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд. Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.	<i>ведется бракераж и журнал установленного образца</i>
6.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<i>соответствует</i>
7.	<b>Соблюдение требований к организации питания детей в группах и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ.</b>	
7.1	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников	<i>соответствует</i>
7.2	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	<i>в нашем соответствует</i>
7.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<i>соответствует</i>
7.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	<i>соответствует</i>
7.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца(наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	<i>соответствует</i>
7.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	<i>соответствует</i>
7.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	<i>в нашем</i>
7.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	<i>соответствует</i>
7.9	Создание санитарно-гигиенических условий для организации дневного сна детей (расстановка кроватей, наличие маркировки постельного белья, наличие и соблюдение графика проветривания, графика смены постельного белья)	<i>соответствует</i>
8.	<b>Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.</b>	
8.1	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	<i>соответствует</i>
8.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	<i>соответствует</i>
8.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	<i>соответствует</i>
9.	<b>Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи</b>	
9.1	Создание условий для соблюдения работниками	<i>соответствует</i>

	правил личной гигиены (наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец)	
9.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	соответствует
9.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	в нашем на каждого сотрудника
9.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала (сотрудники).	ведется осмотр и журнал установленного образца
10.	<b>Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту</b>	
10.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соответствует
10.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	соответствует
10.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	соответствует
10.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	соответствует

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

В МОУ ЦРР № 11 созданы условия для организации питания, осуществляемой при просмотре и уходе за воспитанниками, обеспечивающие пребывающим действующего санитарно-гигиенического характера.

В ходе разработки локальных нормативных актов, регламентирующих организацию питания воспитанников, обеспечен действующий контроль качества оказываемых услуг по организации питания в том числе с участием родителей (законных представителей) воспитанников.

Фактически рацион питания воспитанников соответствует 20-дневному меню.

В ходе проведения тематической сменнотематической работы по формированию у воспитанников представлений об основах здорового образа жизни рацион питания и работа с родителями воспитанников по формированию ЗОЖ.

Акт составлен на 4-х страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

Григорьев Е.Е.  
Касарова Т.В.

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 ЦРР № 11 Красноармейского района Волгограда»  
(уполномоченный им представитель)

Касарова  
(подпись)

Кочкова М.А.  
(ФИО полностью)