

АКТ

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

от «22» августа 2023 год, р.п. Жилин, да  
23 августа

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Лесский сад №382» проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «07» августа 2023 года №245 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 09.08.2023г. по 25.08.2023г. 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

г. Волгоград, Б.Р.Титова, 7, р.п. Жилин, да  
Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Анна Николаевна Михайловна

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	имеется
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	н.н. от 30.12.2022
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	н.н. от 09.01.2023
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется
1.5.	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	пр. н.н. от 09.01.23 Положение н.н. от 09.01.2018г
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	пр. н.н. от 09.01.23 Положение н.н. от 09.01.2018г
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	имеется
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
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	имеется, исполняется (акты, справки)

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	осуществляется систематически
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	осуществляется систематически
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	имеется, в работном состоянии
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	оснащено, товарное соседство соблюдается
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеются
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	имеются, ведется
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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)	контроль осуществляется систематически, на все продукты имеются необходимые документы
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 СанПиН 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 контрактом	осуществляется
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	осуществляется, ведется
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения	соблюдается



	суточных проб	
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
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)	имеется
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	соответствует
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)	соблюдается
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 работа по формированию здорового ЗОЖ; имеется раздаточный материал
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	информирование
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	осуществляется
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	имеется; соответствует

	полотенец)	
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.	имеются, своевременно
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	ведется
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	ведется
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	ведется
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ведется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ по организации питания в ДОО в целом соответствует действующему законодательству СанПиН 2.3.124.3590-20. Проведенная документация по организации питания

Замечания/нарушения:

нарушений не выявлено

Рекомендации:

Продолжить работу по контролю за организацией питания в ДОО в соответствии СанПиН. Усилить контроль за входом в блок.

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: 22-23.08.2013г

Заведующий МОУ «Детский сад № 380 Красноармейского района Волгограда»  
(уполномоченный им представитель)

  
(подпись)

  
(ФИО)