

АКТ

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

от «19» марта 2024 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад №1», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «11» марта 2024 года №73 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с _____ комиссией в составе (проверяющим):

члены комиссии: ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ – В.Н. Головань
бухгалтер – ревизор МКУ Центр Красноармейского района – Е.Е. Ахремочкина

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический /адрес фактический

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

(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	имеется
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется
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	имеется
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	имеется
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, 1 раз в месяц.
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	ведется, соответствует
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
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного	реальность.

	оборудования, инвентаря, наличие маркировки	
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	в рабочем состоянии
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	требования соседства соблюдены. выполнено.
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеются в наличии
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	имеются в каждом холодильнике. обновл
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)	сертификаты ярлыки имеются
4.2	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации)	соблюдается
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	соблюдается
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	ведется на бланке сшит. бракеража хранит на укл. табл. не сшит по
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	отбираю в присутствии комиссии, составляю
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	имеется
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответств.
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	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется
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	приводится
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	имеется
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)	имеется
8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	имеется
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	имеется, соответствует
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, состав
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ведется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ по организации питания для воспитанников, сотрудников и учредителей ведется в соответствии с действующим СанПиН 18/03/01-01, требованиями законодательства и мерами по достижению количественных показателей деятельности по организации питания обучающихся, что

Замечания/нарушения: в пункте 8.3 не хватает времени системы. Проверены уполномоченного лица в соответствии с делегацией о факт. комиссии указанную комиссию.

Рекомендации:

Продолжить работу по контракту за организацию питания в соответствии с СанПиН МОУ

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

В.Н. Головань/

Е.Е. Ахремочкина/

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

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

Журнал проверок заполнен:

и.о. Заведующий МОУ «Детский сад № 221 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

Ерещ
(подпись)

Ерещко А. П.
(ФИО)