

Приложение № 1
к приказу ТУ ДОАВ
от 19.03.2024г. № 87

Акт

о результатах тематической проверки по теме: «Деятельность МОУ детского сада №№ 75 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками»
«16» апреля 2024г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ детского сада № 75 Кировского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Кировского ТУ ДОАВ от 19.03.2024г. №87 «Деятельность МОУ детского сада №№18,75 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 15 по 19 апреля 2024 комиссией в составе:

Председатель комиссии - Ломинога Е.С., заместитель начальника Кировского ТУ ДОАВ;

Члены комиссии:

Артюхова А.Б., главный специалист Кировского ТУ ДОАВ,

Шиянова О.Д., ведущий бухгалтер-ревизор МКУ Центр.

Реквизиты проверяемого учреждения:

адрес юридический / адрес фактический ул.им.Быстрова,86а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения Заведующий Федотова Светлана Работовна
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания в МОУ.	
1.1	Договоры с родителями	В наличии
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	от 02.02.2024г.
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	№ 429 от 22.12.2023
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	В наличии
1.5	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	сп. № 101 от 02.02.2024г.
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	№ 101 от 02.02.2024
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	В наличии
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с п. 4.3.2, п.4.3.4 контракта	
2.1	Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля.	В наличии
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей)	АКТЫ Справки

	контракта)	
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.4.3648-20 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 оборудования, инвентаря, наличие маркировки	- осуществляется - наличие сертификатов
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	в наличии
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	- осуществляется - «товарное соседство» соблюдается
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	- осуществляется - журнал ведется
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования	в наличии
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 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)	журнал 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.	- контроль осуществляется - безопасность продуктов 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 п. 4.3.4 контракта	контроль 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	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	соответствие условий
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	в настоящее время
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствие условиям
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	соблюдается
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца (наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	условия созданы
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	в настоящее время
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	в настоящее время
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	соответствие условиям
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)	- условия созданы - н/б промаркировано
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
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	Работа ведется
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)	соблюдается
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.	в наличии, след. мед/о в декабре 2014г
8.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала (сотрудники).	осуществляется
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	оформляются
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ведется
9.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	в наличии

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Самостоятельное проведение инвентаризации
составлено в соответствии с СанПиН

Продолжение и завершение не выявлено
Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии:

/Ломинова Е.С./

/Артюхова А.Б./

/Шиянова О.Д./

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 детским садом № 75 Кировского района г. Волгограда

(уполномоченный им представитель)

Денцова
(подпись)

Денцова Светлана Анатольевна
(ФИО полностью)