

Приложение № 4
к приказу Красноармейского ТУ ДОАВ
№ 419 от 08.11.2019 г.

АКТ

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

от «14» ноября 2019 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 282 Красноармейского района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 08.11.2019 г. № 419 « О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 12.11.2019 по 15.11.2019. комиссией в составе (проверяющим):

председатель комиссии: Смирнова Светлана Сергеевна , ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ;

члены комиссии: Мурченко Наталья Александровна, заведующий МОУ Детский сад № 295, Ахремочкина Екатерина Евгеньевна , бухгалтер –ревизор МКУ Центр Красноармейского района.

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический
400029, Волгоград, , ул. Светлая, 50

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения Арькова Татьяна Федоровна, заведующий

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1	Устав, договоры с родителями	<u>соответствует</u> /не соответствует
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует</u> /не соответствует
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/не соответствует</u>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> не 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	<u>Соответствует/не соответствует</u>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> не соответствует
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> не соответствует

2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников	
2.1.	Осуществление контроля качества используемых продуктов, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	
2.2.1	Обеспеченность помещениями для хранения пищевых продуктов их санитарное состояние	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.2	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов.	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеется/ не имеется;
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.5.	Обеспечение надлежащих условий хранения пищевых продуктов (температурный режим, товарное соседство, соблюдение сроков реализации) - скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, птицы, сосисок, рыбы, молока, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, масла, сыра); - овощей, фруктов - круп, бакалейных товаров - консервированной продукции - яиц - хлеба	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	
3.1.	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>находится в рабочем состоянии/</u> не работает
3.2.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	производственные столы 7 картофелеочистительная машина 1 овощерезательная машина — овощепротирочная машина — универсальный механический привод — миксер — электромясорубка 2 электроплита 2 жарочный шкаф — среднетемпературные холодильные шкафы 7

		<p>моечные ванны 3</p> <p>раковины для мытья рук 1</p> <p>другое оборудование <i>весел элек. 2 шт.</i></p>
3.3.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	<p><u>соответствует/</u></p> <p>частично соответствует/</p> <p>не соответствует</p>
3.4.	Наличие графиков текущей и генеральной уборок, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	<p><u>имеется/</u> не имеется;</p> <p>соблюдается/не соблюдается</p>
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
4.1.	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд.	<u>обеспечивается</u> /не обеспечивается
4.2.	Соблюдение требований СанПин к обработке яиц (наличие инструкций по обработке, специальных емкостей, дезинфицирующих средств), места хранения яиц после обработки	<p><u>обеспечивается/</u></p> <p>частично обеспечивается/</p> <p>не обеспечивается</p>
4.3.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<u>соблюдаются</u> / не соблюдаются
4.4.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовой пищи, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<p><u>обеспечивается/</u></p> <p>частично обеспечивается/</p> <p>не обеспечивается</p>
4.5.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<p><u>обеспечивается/</u></p> <p>частично обеспечивается/</p> <p>не обеспечивается</p>
5. Соблюдение требований к организации питания детей в группах		
5.1.	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников.	<u>соответствует/</u> не соответствует
5.2.	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	<p><u>соответствует/</u> не соответствует</p> <p><u>обеспечивается/</u></p> <p>частично обеспечивается/</p> <p>не обеспечивается</p>
5.3.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<u>соответствует/</u> не соответствует
5.4.	Соблюдение требований к организации питьевого режима	<p><u>соблюдаются/</u></p> <p>частично соблюдаются/</p> <p>не соблюдаются</p>
5.5.	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (наличие мебели, посуды, детских полотенец, моющих и дезинфицирующих средств, их соответствие требованиям СанПиН)	<p><u>соответствует/</u></p> <p>частично соответствует/</p> <p>не соответствует</p>

5.6.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	<u>имеется</u> / не имеется; соблюдается/не соблюдается
5.7	Наличие графиков проветривания помещений, текущей и генеральной уборок; Осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений	<u>имеется</u> / не имеется; соблюдаются/не соблюдаются
5.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	<u>соответствует</u> / не соответствует
5.9	Создание санитарно-гигиенических условий для организации дневного сна детей (расстановка кроватей, наличие маркировки постельного белья, наличие и соблюдение графика проветривания, графика смены постельного белья)	<u>соответствует</u> / частично соответствует/ не соответствует <u>имеется</u> / не имеется;
6. Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.		
6.1.	Организации 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	
6.2.	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	<u>осуществляется</u> / не осуществляется
6.3.	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	<i>вернее</i>
7. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом МОУ		
7.1.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом МОУ (наличие и санитарное состояние спецодежды, внешний вид сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, отсутствие украшений (кольца, серьги). Наличие раковин для мытья рук, маркированных полотенец.	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
7.2.	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. Гигиенической подготовки.	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
7.3	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
8.	Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в т.ч. с привлечением родительской общественности (локального акта, плана, графиков контроля, оформление результатов контроля)	<u>осуществляется</u> / не осуществляется
9	Соответствие выхода готовой продукции меню	<u>соответствует</u> / не соответствует
10	Соблюдение порядка оказания услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
10.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	<u>соответствует</u> / не соответствует

10.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
10.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
10.4	Наличие акта сдачи-приемки оказанных услуг по питанию воспитанников	<u>соответствует/</u> не соответствует

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ соответствует действующему законодательству по вопросам организации питания и вывоза мусора в детский сад.

Замечания/нарушения: не выявлено

Рекомендации: Предоставить радему по организации питания, присмотря и уходе за воспитанниками.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

ст. [подпись]

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 № 282 Красноармейского района Волгограда»
(уполномоченный им представитель)



[подпись]
(ФИО полностью)