

Утверждена приказом
департамента по образованию
администрации Волгограда
от 16.04.2018 № 294

Форма

АКТ *№ 2*

о результатах плановой проверки «Деятельность Краснооктябрьского 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»

от «*14*» *мая* 2018 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № *165* Краснооктябрьского района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 16.04.2018 № 294 «О проведении плановой проверки «Деятельность Краснооктябрьского 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 14.05.2018 по 18.05.2018 комиссией в составе:

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

Карташева Ирина Владимировна, главный специалист отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, заместитель председателя комиссии;

Манина Наталья Александровна, заведующий муниципальным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 254 Тракторозаводского района Волгограда» (по согласованию)

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический
400009, Волгоград, *п. Мирный, 41а*

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Фарманян Эверга Ергжаниковна
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1	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>имеется/отсутствует</u> <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>имеются/отсутствуют</u>
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> 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	<u>имеется/</u> не имеется;
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>частично соответствует/</u> 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/</u> не имеется; <u>находится в рабочем состоянии/</u> не работает
3.2.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	<u>производственные столы</u> <u>картофелеочистительная машина</u> <u>овощерезательная машина</u> <u>овощепротирочная машина</u> <u>универсальный механический привод</u> <u>миксер</u> <u>электромясорубка</u> <u>электроплита</u> <u>жарочный шкаф</u> <u>среднетемпературные холодильные шкафы</u> <u>моечные ванны</u> <u>раковины для мытья рук</u> <u>другое оборудование</u>
3.3.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует

3.4.	Наличие графиков текущей и генеральной уборок, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>соблюдается/не соблюдается</u>
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> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
4.2.	Соблюдение требований СанПиН к обработке яиц (наличие инструкций по обработке, специальных емкостей, дезинфицирующих средств), места хранения яиц после обработки	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u> <i>Ника - Экстра Л. Профи</i>
4.3.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
4.4.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
4.5.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
5. Соблюдение требований к организации питания детей в группах и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ		
5.1.	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников	<u>соответствует/ не соответствует</u>
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	<u>соответствует/ не соответствует</u> <u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u> <u>не обеспечивается</u>
5.3.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<u>соответствует/ не соответствует</u>
5.4.	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	<u>соблюдаются/</u> <u>частично соблюдаются/</u> <u>не соблюдаются;</u> <u>имеется/ не имеется</u>
5.5.	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца(наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	<u>соответствует/</u> <u>частично соответствует/</u> <u>не соответствует</u>
5.6.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>соблюдается/не соблюдается</u>
5.7.	Наличие графиков проветривания помещений, текущей и генеральной уборок; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>соблюдается/не соблюдается</u>
5.8.	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	<u>соответствует/</u> <u>частично 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; имеется/ не имеется <i>смена белья в пятницу</i>
6. Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.		
6.1.	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>Дополнить материал по формированию у детей ЗОЖ и по организации питания</i>
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>продолжится</i>
7. Требования к соблюдению работниками правил личной гигиены		
7.1.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников связанных с приготовлением и раздачей пищи (наличие и санитарное состояние спецодежды, отсутствие украшений (колец, серег). Наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
7.2.	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	<u>соответствует</u> /не соответствует
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 (наличие 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 оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	<i>соблюдается</i>
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> / обеспечивается с нарушениями/ не обеспечивается
10.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	<u>обеспечивается</u> / обеспечивается с нарушениями/ не обеспечивается
10.3.	Наличие и ежедневное заполнение абонементской книжки	<u>осуществляется</u> / не осуществляется
10.4.	Наличие Акта сдачи-приемки оказанных услуг по питанию воспитанников	<u>соответствует</u> /не соответствует

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация питания и осуществление присмотра и ухода за воспитанниками ведется в соответствии с Сан Сан 2.4.1, 3049-13.

Замечания/нарушения:

Рекомендации: Дополнить и разнообразить материал для воспитанников по ЗОЖ и по организации питания (игры, методические пособия). Частично соответствует режим холодильного оборудования с молочной продукцией (в журнале учета режима холодильного оборудования было указано +4°C, а на термометре было +10°C).

Акт составлен на 5 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

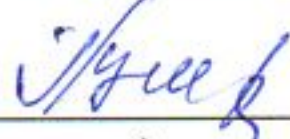


С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: да, нет)

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

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Руководитель МОУ «детский сад № 5 Введенского» района Волгограда»
(уполномоченный им представитель)


(подпись)

Вирамис О. Э
(ФИО полностью)

Отдел дошкольного образования и охраны прав детей
департамента по образованию администрации Волгограда