

Приложение № 4  
к приказу Красноармейского ТУ ДОАВ  
№ 114 от 06.04. 2021 г.

АКТ

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

от «09» апреля 2021 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 324, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 06.04 № 114 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и ухода за воспитанниками в подвед. МОУ» в период с 07.04.2021г. по 09.04.2021г. комиссией в составе (проверяющим):

председатель комиссии:

Смирнова С.С. - ведущий специалист КТУ ДОАВ

члены комиссии:

Суркова Т.М. - бухгалтер-ревизор

Ахремочкина Е.Е. - бухгалтер-ревизор

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический  
400 029, Волгоград, Сашинокая, 9

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Макарова Ирина Ивановна, заведующий  
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует</u> <u>/не соответствует</u>
1.2.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/не соответствует</u>
1.3.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> <u>не соответствует</u>
1.4.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> <u>не соответствует</u>
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанни	
2.1.	Осуществление контроля качества используемых продуктов, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность	<u>обеспечивается/</u> <u>частично обеспечивается/</u>

	продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	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>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 к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	
3.1.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	производственные столы ✓ картофелеочистительная машина ✓ овощерезательная машина ✓ овощепротирочная машина ✓ универсальный механический привод ✓ миксер ✓ электромясорубка ✓ электроплита ✓ жарочный шкаф ✓ среднетемпературные холодильные шкафы ✓ моечные ванны ✓ раковины для мытья рук ✓ другое оборудование ✓
3.2.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч.	<u>соответствует/</u>

	посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	частично соответствует/ не соответствует
3.3.	Наличие графиков текущей и генеральной уборки, инструкций по обработке посуды, инвентаря, Наличие и хранение моющих средств	<u>имеется</u> / не имеется; <u>соблюдается</u> /не соблюдается
4.	Соблюдение требований СанПиН 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	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.3.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовой пищи, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.4.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
5. Соблюдение требований к организации питания детей в группах		
5.1.	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока	<u>соответствует</u> / не соответствует <u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<u>соответствует</u> / не соответствует
5.3.	Соответствие выхода готовой продукции меню	<u>соответствует</u> / не соответствует
6.	Соблюдение порядка оказания услуг по организации питания воспитанников согласно контракт	
6.1.	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	<u>соответствует</u> / не соответствует
6.2.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	<u>обеспечивается</u> / частично обеспечивается/ не обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

*Организация питания осуществляется на основании действующего СанПиН и в соответствии с требованиями законодательства по организации питания.*

Замечания/нарушения:

*такие в ДОУ.*



Рекомендации: \_\_\_\_\_

Акт составлен на 4 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)

Заведующий МОУ «Детский сад № 324 Красноармейского района Волгограда»  
(уполномоченный им представитель)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_