

АКТ

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

от «31» мая 2024 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад №1», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «20» мая 2024 года № 169 «о проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 27.05 по 07.05.24г 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

г. Волгоград 400026, пр. им. Героев Сталинграда, 64

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Дьяченко Вероника Юрьевна, заведующий
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	<u>имеются</u>
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>пр. 09.01.2024 № 13-ОД</u>
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется</u>
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>пр. 09.01.2024 № 14-ОД</u>
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>пр. 09.01.2024 № 11-ОД</u>
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	<u>имеются</u>
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. <u>(протокол)</u>	<u>имеется</u>
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<u>имеется</u> <u>соответствует</u>
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	<u>осуществляется</u>
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного	<u>осуществляется</u>

	оборудования, инвентаря, наличие маркировки	
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	имеется
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	оснащены соответствует
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеются
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	имеется
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)	осуществляется имеется
4.2	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации)	осуществляется соответствует
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	осуществляется соответствует
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	осуществляется ведется соответствует
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	соблюдаются
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	соответствует
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режим, их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соблюдаются
6.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	исполняются соблюдаются
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	ведется соответствует
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	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)	созданы соответствует
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.	имеются соответствует
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	осуществляется соответствует
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соответствует
9.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	соответствует
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ведется/есть

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность по организации питания, присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ Жетской сад №4 осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в 100% установленном требовании законодательства, локальными актами ДОУ.


Замечания/нарушения: не установлено.

Рекомендации:

Продолжить работу по контролю за организацией питания, присмотром и уходом за воспитанниками в соответствии с СанПиН.

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: да

Заведующий МОУ «Детский сад №1 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)


(подпись)


(ФИО)