

АКТ

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

от «11» февраля 2025 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад № 16, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «25» февраля 2025 года №53 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 05.03.2025 по 21.03.2025 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
400086 г. Волгоград ул. Судостроительная 39 б

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Жилич Алла Васильевна, заведующий

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	Имеется, Ум. Тр. № 121-ПД от 30.08.24
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	Тр. № 41-ПД от 09.01.25
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	Имеется 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	Тр. о комиссии № 43-ПД от 09.01.2025 Ум. Тр. № 3008.24 Тр. № 121
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	Тр. № 42-ПД от 09.01.25 Ум. Тр. № 121-ПД от 30.08.24
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	Имеется соответствует
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.	Имеется, 1 раз в месяц. Акт, протокол.
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	Имеется соответствует
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	осуществляется
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного	осуществляется соответствует

	оборудования, инвентаря, наличие маркировки	
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	имеется Акт обь от 19.04.23.
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	оснащено соответствует
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	оснащено
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	имеется соответствует
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
4.2	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации)	осуществляется.
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
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	осуществляется
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	соблюдается.
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	имеется соответствует
6.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется укомплектован инвентарь - едвой раст. соблюдается
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	организовано имеется соответствует
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	имеется
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)	имеется
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.	имеется соответствует
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	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	оформляется
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ведется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

организация питания, присмотр и уход за воспитанниками осуществляется на основании действующего СанПиН, утвержден-ного до-ти дневного меню, локальная актов МОУ, соблюдаются требования действующего законодательства.

Замечания/нарушения: не установлено

Рекомендации:

Продолжить работу по контролю за организацией питания в соответствии с требованиями действующего 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 16 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

(подпись)

(ФИО)