

АКТ

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

от « 13 » марта 2025 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 282 Красноармейского района Волгограда», 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  
400029, Россия, Волгоград, ул. Светлаярская, 50

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
Калмыкова Наталья Владимировна, заведующий  
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	имеются, соответств.
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется, Тр. № 476-ДД от 31.08.24.
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется № 148-РД от 08.08.24.
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется
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. № 148-РД от 08.08.24. Положение утверждено. Приказ о комиссии №
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	Тр. № 125-РД от 19.08.24. утверждено
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	имеется
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.
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	имеется акты - копии
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 оборудования, инвентаря, наличие маркировки	выполняется
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	Акты от 01.08.23 инвентарь
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	оснащены
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	оснащены
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	инвентарь
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)	выполняется соответствует
4.2	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации)	выполняется
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, точностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд в соответствии с контрактом	выполняется
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	выполняется
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	инвентарь
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	соблюдается
6.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	указаный режим дезинфекция - ежедневный Жавель - 1 раз в день.



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	организованы
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	информированы организовано
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
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.	выполнены
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:

организации питания, присмотр и уход за воспитанниками в ДОУ осуществляется в полном объеме на основании СанПиН, утвержденного меню, локальных актов ДОУ.

Замечания/нарушения: Журнал регистрации заявлений родителей (законных представителей) льготной категории не ведется. В личном деле воспитанника Фредикена В.С. (из архива) нет 2-х св-в о рождении, приложены копии паспортов.

Рекомендации:

Обновить справки льготной категории СВО у воспитанников Шапкари Е., Борзенко М.

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 № 282 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

  
(подпись)

Н.В. Калмыкова  
(ФИО)