

Утверждена
приказом Советского ТУ ДОАВ
от 29.12.2022 г. № 06/

АКТ
о результатах проверки деятельности администрации МОУ по созданию условий для
осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников

№ 1

«13» января 2023

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад № 44 проведенной в соответствии с приказом Советского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 29.12.2022 № 06/5620 о проведении плановой проверки «Деятельность администрации МОУ по созданию условий для осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников» комиссией в составе:

Искаева Р.С. - председатель спец. ВТУ ДОАВ
Красильников Г.П. - зав.с. МОУ Детский сад № 44
Курьязова С.Н. - старший вож. МОУ Детский сад № 44

по вопросу деятельности администрации МОУ по созданию условий для осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников.

Адрес юридический: ул. им. Чкалова, 44Б
Адрес фактический: ул. им. Чкалова, 44Б

Руководитель проверяемой организации:
Заведующий МОУ Детский сад № 44 Курьязова С.Н.

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1.	Договоры с родителями	<u>В наличии</u>
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>В наличии</u>
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>В наличии</u>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>В наличии</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>В наличии</u>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>В наличии</u>
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	<u>В наличии</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>В наличии</u>
2.2.	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<u>В наличии</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	Соблюдается
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	Соблюдается
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	В наличии, идет ремонт
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	Соблюдается
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	Соблюдается
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	В наличии, есть
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)	Соблюдается
4.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, 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.	Соблюдается
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	Соблюдается
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	Соблюдается
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	Соблюдается

	ведение Гигиенического журнала	
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	В полном объеме, систематически
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	В полном объеме
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	В полном объеме

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

к МБУ ведется контроль по созданию условий для осуществления приема и ухода, организации питания воспитанников.

Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи проверяющих:

Вискарева РС - *[подпись]*
Кравченко В.П. - *[подпись]*
Курякова С.А. - *[подпись]*

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

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

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

Журнал учета проверок МОУ заполнен 25.01.2023 г.

Заведующий МОУ

[подпись]

(подпись)

	между МОУ и родителями воспитанников	
6.2	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	В наличии
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	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца (наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Созданы
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	В наличии
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	В наличии
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	Соответствует
6.9	Создание санитарно-гигиенических условий для организации дневного сна детей (расстановка кроватей, наличие маркировки постельного белья, наличие и соблюдение графика проветривания, графика смены постельного белья)	Созданы
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
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	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,	В наличии, актуаль.
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи,	Осуществляется