

Акт

о результатах тематической проверки по теме: «Деятельность МОУ детского сада № по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками»

«29» 10 2025г.

Уч.-мет. центр Шиянова, 25а

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ детского сада № 214 Кировского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Кировского ТУ ДОАВ от 10.10.2025г. №289 «Деятельность МОУ детского сада № 29, МОУ детского сада № 214 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 27 по 31 октября 2025 комиссией в составе:

Председатель комиссии - Ломинога Е.С., заместитель начальника Кировского ТУ ДОАВ;

Члены комиссии:

Артюхова А.Б., главный специалист Кировского ТУ ДОАВ,  
Шиянова О.Д., ведущий бухгалтер-ревизор МКУ Центр.

Реквизиты проверяемого учреждения:

адрес юридический / адрес фактический

Уч.-мет. центр Шиянова, 25а

Заведующий (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Горюхинов Александр Викторович

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания в МОУ.	
1.1	Договоры с родителями	В комиссии
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	Зпр. № 18 от 09.01.2025
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	В комиссии
1.5	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	Зпр. № 20 от 09.01.2025
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	Зпр. № 19 от 09.01.2025
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	В комиссии
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с п. 4.3.2, п.4.3.4 контракта	
2.1	Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля.	В комиссии
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей)	Справка, акты



	контракта)	
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.4.3648-20 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	осуществляется
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	В наличии
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	оснащена
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	оснащены
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования	В наличии
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20 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), - скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, птицы, рыбы, молока, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, масла, сыра); - овощей, фруктов; - круп, бакалейных товаров; - консервированной продукции; - яиц; - хлеба.	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 п. 4.3.4 контракта	Контроль осуществляется
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд. Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.	- осуществляется - ведется
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения	соблюдается



	суточных проб	
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; 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 режима	соблюдается
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца (наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	Условия 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)	Условия 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	Работа ведется
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	информирование
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	Работа 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)	Условия 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, медосмотр в ближайшее время
8.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала (сотрудники).	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
9.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	В наличии

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Нарушений не выявлено

Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

/Ломинога Е.С./

/Артюхова А.Б./

/Шиянова О.Д./

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 детским садом № 214 Кировского района г. Волгограда  
(уполномоченный им представитель)

(подпись)

Орискина СВ  
(ФИО полностью)



Акт

о результатах тематической проверки по теме: «Деятельность МОУ детского сада № 214 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками»

« 29 » 10 2025г.

Уч. исл. сеп. Шумилова, И.А.

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ детского сада № 214 Кировского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Кировского ТУ ДОАВ от 10.10.2025г. № 289 «Деятельность МОУ детского сада № 29, МОУ детского сада № 214 по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 27 по 31 октября 2025 комиссией в составе:

Председатель комиссии - Ломинога Е.С., заместитель начальника Кировского ТУ ДОАВ;

Члены комиссии:

Артюхова А.Б., главный специалист Кировского ТУ ДОАВ,

Шиянова О.Д., ведущий бухгалтер-ревизор МКУ Центр.

Реквизиты проверяемого учреждения:

адрес юридический / адрес фактический

Уч. исл. сеп. Шумилова, И.А.

Заведующий (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
Борисенкова Светлана Викторовна

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания в МОУ.	
1.1	Договоры с родителями	В наличии
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	Приказ № 18 от 09.01.2025г.
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	В наличии
1.5	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	Приказ № 20 от 09.01.2025г.
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	Приказ № 19 от 09.01.2025г.
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	В наличии
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с п. 4.3.2, п.4.3.4 контракта	
2.1	Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля.	В наличии
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей)	Справки, акты



	контракта)	
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.4.3648-20 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	осуществляется
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	В наличии
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. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	оснащены
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования	В наличии
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20 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), - скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, птицы, рыбы, молока, кисломолочных продуктов, творога, сметаны, масла, сыра); - овощей, фруктов; - круп, бакалейных товаров; - консервированной продукции; - яиц; - хлеба.	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 п. 4.3.4 контракта	Контроль осуществляется
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд. Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.	— осуществляется — ведется
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения	соблюдается



	суточных проб	
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; 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 режима	соблюдается
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца (наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	условия 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)	условия 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	Работа ведется
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	Работа 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)	условия 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 книжке, след. м/о в сентябре
8.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала (сотрудники).	осуществлялся
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	ведется
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	оформляющиеся
9.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	верши
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	В книжке
9.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	


На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Нарушений не выявлено

Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии:

  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

/Ломинога Е.С./

/Артюхова А.Б./

/Шиянова О.Д./

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

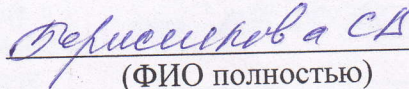
С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен) \_\_\_\_\_

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

Заведующий МОУ детским садом № 214  
(уполномоченный им представитель)

Кировского района г. Волгограда

(подпись)

  
(ФИО полностью)