Приложение № 4
к приказу Красноармейского ТУ ДОАВ
№ 217 от 30.05.2022г.

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

от «31» мая 2022 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 11 центр развития ребенка», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от _____№_____
«гл. специалист Олейникова О.О
бухгалтер-ревизор Фурсова Г.М.
» в период с 11.03.2021г. по 15.03.2021г. комиссией в составе (проверяющим):
председатель комиссии:

члены комиссии:
гл. специалист Олейникова О.О.
бухгалтер-ревизор Фурсова Г.М.

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический
400 26, Волгоград, проспект Героев Сталинграда 58

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Комова Татьяна Анатольевна.

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленн требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется/отсутствует соответствует /не соответствует
1.2.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется/отсутствует соответствует/не соответствует
1.3.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется/отсутствует соответствует/ не соответствует
1.4.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	имеется/отсутствует соответствует/

		не соответствует
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанни	
2.1.	Осуществление контроля качества используемых продуктов, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	
2.2.1	Обеспеченность помещениями для хранения пищевых продуктов их санитарное состояние	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
2.2.2	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов.	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
2.2.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеется/ не имеется;
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
2.2.5.	Обеспечение надлежащих условий хранения пищевых продуктов (температурный режим, товарное соседство, соблюдение 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	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуд	
3.1.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	производственные столы картофелеочистительная машина овощерезательная машина овощепротирочная машина универсальный механический привод миксер электромясорубка электроплита жарочный шкаф среднетемпературные холодильн шкафы моечные ванны

		раковины для мытья рук другое оборудование
3.2.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
3.3.	Наличие графиков текущей и генеральной уборок, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	имеется/ не имеется; соблюдается/не соблюдается
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям приготовления и реализации пищев продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
4.1	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд.	обеспечивается /не обеспечивает
4.2.	Соблюдение требований СанПин к обработке яиц (наличие инструкций по обработке, специальных емкостей, дезинфицирующих средств), места хранения яиц после обработки Унка - Экстра	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.3.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	соблюдаются / не соблюдаются Йогурбионовая пивсота
4.4.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовой пищи, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.5.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
5. Соблюдение требований к организации питания детей в группах		
5.1.	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока	соответствует/ не соответствует обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует/ не соответствует
5.3.	Соответствие выхода готовой продукции меню	соответствует/ не соответствует
6	Соблюдение порядка оказания услуг по организации питания воспитанников согласно контракт	
6.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соответствует/ не соответствует
6.2	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация питания в дошкольном учреждении соответствует действующему

Сан Пленум. №

Замечания/нарушения:

Не установлено.

Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

Суркова Г. Ю.

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 «Детский сад № 511 на Волгограда»
(уполномоченный им представитель)

Комлева М.Н.

(подпись)