

Приложение № 2  
к приказу Краснооктябрьского ТУ ДОАВ  
от 10.01.2025 № 4

АКТ № 2

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

от «23» января 2025 года

«Дееспособность администрации муниципальной дошкольной образовательной организации по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 20.01.2025 по 27.01.2025. комиссией в составе (проверяющим): Ульянов Александр Александрович

председатель комиссии:

Ткаченко Ирина Николаевна - ведущий специалист КТУДОАВ

члены комиссии:

Земцова Л.А. - старшая инспекторская сектора МОУ дошкольного сада № 18 Краснооктябрьского района Волгограда (по согласованию)

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический  
400040, Волгоград,

ул. им. Кавалова, 48а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Вознесенская Татьяна Анатольевна, заведующая МОУ № 273  
(ФИО полностью, должность)

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

6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует.
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	соответствует в малом.
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, в соответствии с требованиями СанПиН.
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	в малом, соответствует.
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	в малом осуществляется.
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	соответствует.
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 в МОУ организована.
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	работа организована.
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	проводится работа.
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).	правила соблюдены
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	медицинские книжки в наличии. мед. осмотры проходят.
8.4	Осуществление медицинским работником (ответственным по приказу) ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала	журнал ведется ответственным лицом.
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	без нарушений
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	протокол "ежедневно"
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	в наличии
9.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	в наличии заполняется.
9.5	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует.

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

В МОУ созданы условия по организации питания и соблюдению правил личной гигиены за воспитанниками в малом. В МОУ организована работа с родителями по пропаганде здорового образа жизни и гигиене по предоставлению к услугам.

Замечания/нарушения:

---

---

---

---

---

---

---

---

Рекомендации:

---

---

---

---

---

---

---

---

Акт составлен на 2 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

Траужникова И.И. Зеленцов А.А.

- 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 № д/Б»  
(уполномоченный им представитель)

Коздрешко  
(подпись)

П.А. Коздрешко  
(ФИО полностью)