

Утверждена
приказом Советского ТУ ДОАВ
от 29.09.2025 г. № 06/

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

«21» октября 2025

№ _____

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ ^{УРР} Детский сад № 13 проведенной в соответствии с приказом Советского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 29.09.25 № 06/418 «О проведении плановой проверки «Деятельность администрации МОУ по созданию условий для осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников» комиссией в составе:
Воскамян Р.С. - завучей спецшкола СТУ ДОАВ
Юрова И.А. - завучей МОУ Д/С № 4
Лобарева Е.С. - старший воспитатель МОУ Д/С № 140
по вопросу деятельности администрации МОУ по созданию условий для осуществления присмотра и ухода, организации питания воспитанников.

Адрес юридический: ул. Карла Маркса
Адрес фактический: ул. Карла Маркса

Руководитель проверяемой организации:
Заведующий МОУ ^{УРР} Детский сад № 13 Скляр Светлана Валерьевна

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания в МОУ.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	<i>В наличии</i>
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<i>В наличии</i>
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<i>В наличии</i>
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<i>В наличии</i>
1.5	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	<i>В наличии</i>
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<i>В наличии</i>
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	<i>В наличии, копии.</i>

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.	<i>В наличии</i>
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<i>Исполняется</i>
3.	Соблюдение требований СП 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 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	<i>Осуществляется</i>
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	<i>Осуществляется</i>
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<i>Отсутствует</i>
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	<i>Оснащено, соотв.</i>
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	<i>Оснащено</i>
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования	<i>В наличии</i>
4.	Соблюдение требований СП 2.3/2.4.3590-20, СП 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)	<i>Осуществляется</i>
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.	<i>Осуществляется соотв.</i>

5.	Соблюдение требований СП 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
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 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; осуществление доставки пищи с пищеблока, подготовка к приему пищи, прием пищи воспитанниками	Соответствует
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)	Соответ. частично 1. Обновить марк. посуду 2. Заменить пылев. посуду 3. Обновить марк. пост. ф.д. 4. Обновить посуду со столами
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	В наличии но мыть посуду, обраб. столы отсутствует инстр. при карантине по сортировке посуды.
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,	Созданы

	графика смены постельного белья)	
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	Организована
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	Информировано
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	Организована
8.	Требования к соблюдению ст. 25.2 ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	
8.1	Наличие на официальном сайте МОУ актуальной информация об организации питания воспитанников дошкольного образовательного учреждения	В наличии
8.2	Размещена информация об организаторе питания на официальном сайте учреждения	Соответствует
8.3	Размещено утвержденное 20-дневное меню и ежедневное меню на официальном сайте МОУ	Размещено
9.	Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи	
9.1	Создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены (наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец)	Созданы
9.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	Соблюдается
9.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	В наличии, соотв.
9.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала (сотрудники).	Осуществляется сотруд. МОУ.
10.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
10.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	Ведется
10.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	Оформляется
10.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	Ведется
10.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	В наличии

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

в МОУ ведется контроль по созданию условий для обслуживания учащихся и учителей организационно-методическим кабинетом воспитателей.

Рекомендации: 1. Обновить и записать мастерскую посуду в инвентарный журнал.
2. Обновить маркировку посуды.
3. Обновить маркировку пост. белья гр. № 2.
4. Провести проверку технического состояния мебели в учебно-воспитательном кабинете.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи проверяющих:

Воскожица А.С. - *А.С. Воскожица*
Юрова И.А. - *И.А. Юрова*
Домошарова Е.С. - *Е.С. Домошарова*

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)

Журнал учета проверок МОУ заполнен д. 10. 2005 г.

Заведующий МОУ

С.С. Сидорова
(подпись)