

АКТ
о результатах проверки организации питания
в дошкольных образовательных учреждениях

22 мая 2017 г.

№ _____

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 330 Красноармейского района г. Волгограда», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от 02 мая 2017 г. № 15 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» в период 22 мая 2017 комиссией в составе (проверяющим): Бухгалтер-ревизор Артемюхина Е.Е.

Реквизиты проверяемого учреждения Дет. сад № 330 Красноармейского района г. Волгограда:
адрес юридический / адрес фактический 400098 г. Волгоград, ул. им. Спешкова 43 б, ул. Тетисморская 24
Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения Заведующая - Качуровская Елена Валерьевна
(ФИО полностью, должность)

Вопросы подлежащие проверке:

1. Нормативно-правовые акты, документы, регламентирующие организацию питания.
Приказ об организации питания 15/1-04 от 09.01.2017г
Приказ о создании бракеражной комиссии от 09.01.2017 N 20-04
Наличие утвержденного 20-ти дневного меню, технологических карт (имеется/отсутствует)
(соответствует/не соответствует).

2. Сведения о питании детей, осуществление внутреннего учёта и контроля.
2.1. Соответствие фактического количества детей журналу учёта посещаемости и ежедневному меню-требованию, осуществление своевременной корректировки меню-требования:
Количество детей в МОУ № 330 - 324.
По таблице учёта посещаемости:
- детей раннего возраста - 35;
- детей дошкольного возраста - 200.
По меню-требованию:
- детей раннего возраста - 35;
- детей дошкольного возраста - 200.
Фактическое количество детей в группах на день проверки:
- детей раннего возраста - 35;
- детей дошкольного возраста - 200.
Всего детей в МОУ (на день проверки) 235 (73 % от общего числа детей).
2.2. Соответствие ежедневного меню-требования 20-ти дневному меню (соответствует/частично соответствует/не соответствует). Днев 16

2.3. Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию (соответствует/не соответствует).

3. Проверка работы пищеблока, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.

3.1. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

- а) холодильное оборудование (соответствует / соответствует, но устаревшее / не соответствует);
- б) температурный режим хранения продукции (соблюдается / не соблюдается);
- в) производственные столы, стеллажи, шкафы (соответствуют / не соответствуют);
- г) маркировка оборудования и инвентаря (соответствуют / не соответствуют);

3.2. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, к мытью посуды.

- а) хранение кухонной и столовой посуды (соблюдаются / не соблюдаются);
- б) хранение и уборка пищевых отходов (соблюдаются / не соблюдаются);
- в) хранение хлеба и обработка шкафа (соблюдаются / не соблюдаются);
- г) санитарное состояние пищеблока (соблюдается / не соблюдается);
- д) наличие помещений для хранения продуктов, их санитарное состояние (соответствует/частично соответствует/ не соответствует);
- е) оснащённость складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объёма пищевых продуктов (соответствует/ частично соответствует/ не соответствует).

3.3. Требования к организации здорового питания.

- а) соответствие ежедневного рациона питания утверждённому двадцатидневному меню (соответствует/ не соответствует);
- б) соответствие фактического объёма порций выходу блюд по меню-требованию (соответствует/ не соответствует);
- в) наличие, хранение сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), её соответствие требованиям действующего законодательства, требованиям технических регламентов (соответствуют / не соответствуют), (имеется/не имеется);

г) срок годности продуктов питания (на складе и пищеблоке) продукта питания с истекшим сроком годности не допускается не соблюдается.

3.4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

- а) обработка мяса, птицы и рыбы (соблюдаются / не соблюдаются);
- б) обработка куриных яиц (соблюдаются / не соблюдаются) 2;
- в) условия хранения сыпучих продуктов (соблюдаются / не соблюдаются);
- г) условия хранения и обработки фруктов и овощей (соблюдаются / не соблюдаются);
- д) условия и сроки хранения сырой продукции (соблюдаются / не соблюдаются);
- е) условия и сроки хранения готовой продукции (соблюдаются / не соблюдаются).

3.5. Соблюдение требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (соблюдаются / не соблюдаются).

3.6. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

- а) ведение необходимой документации: журнал бракеража скоропортящейся продукции и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции (ведётся / не ведётся);
- б) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются);
- в) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Документацией по организации питания в детском саду согласно установленным требованиям и действующему законодательству по организации питания в ДОУ. Организация питания осуществляется согласно действующему СанПиН 2.4.1.3019-1.

Замечания/нарушения:

Рекомендации:

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии (проверяющего): Александр Александрович Е.Е.

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)

Руководитель МОУ Детский сад № 330

Красноармейского района Волгограда

(подпись)

Касуровская С.В.
(Ф.И.О. полностью)