

Утверждена  
приказом департамента по образованию  
администрации Волгограда  
от 04.09.2025 № 547

Форма № 15

Акт

о результатах проверки деятельности Центрального ТУ ДОАВ и подведомственных ему дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками МОУ в группах круглосуточного пребывания.

от «22 » сентябрь 2025 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад № 189 Центрального района Волгограда, проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 04.09.2025 № 547 «О проведении плановой проверки «Деятельность Центрального территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных ему муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в группах круглосуточного пребывания» комиссией в составе:

Татаринцева Ольга Николаевна, начальник отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, председатель комиссии;

Линькова Елена Евгеньевна, консультант отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, заместитель председателя комиссии;

Подшивалова Анастасия Александровна, старший воспитатель муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка № 9 Ворошиловского района Волгограда».

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический  
400066, г.Волгоград, ул.Краснознаменская,21/400066, г.Волгоград, ул.10 Дивизии НКВД,2

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
Кириличева Ольга Константиновна, заведующий МОУ Детский сад № 189  
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	<b>Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания в МОУ.</b>	
1.1	Договоры с родителями	<i>составляются</i>
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<i>утв. приказом от 29.08.2025 № 1</i>
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<i>приказ от 09.01.2025 № 1</i>
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<i>в наличии меню и технологические карты</i>
1.5	Приказ, положение о комиссии по административно-общественному контролю за качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	<i>положение Уч. приказ о заведующем МОУ от 29.08.25 № 41</i>
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<i>положение от 29.08.25 № 41 приказ от 09.01.25 № 2</i>
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	<i>в наличии 50 %</i>

2.	<b>Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с п. 4.3.2, п.4.3.4 контракта</b>	
2.1	Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля.	в налесенее неакт - устроек
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	используется, подтверждено, актуален, справедлив
3.	<b>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</b>	
3.1	Осуществление контроля за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	соответствует
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	соответствует
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	в рабочем состоянии акт от 22.07.25.
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	соответствует
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	оснащены приборами термометрами, гигрометрами ведется журнал
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования	в налесенее термометр, графики, журнал
4.	<b>Соблюдение требований СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 к приему и условиям хранения пищевых продуктов</b>	
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, марковочные ярлыки)	в налесенее документы подтверждение сертификатов и безопасность
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.	соответствует
5.	<b>Соблюдение требований СП 2.3/2.4.3590-20 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.</b>	
5.1	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов,	соответствует

	поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд в соответствии с п. 4.3.4 контракта	<i>соблюдаются поточность технологических процессов</i>
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд. Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.	<i>состоит</i> <i>ведется текущий бракераж готовой пищевой продукции</i>
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<i>состоит</i>
6.	<b>Соблюдение требований к организации питания детей в группах и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ.</b>	
6.1	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников	<i>состоит</i>
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	<i>в наименее</i> <i>график выдачи пищи с пищеблоком</i> <i>соответствует</i>
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<i>состоит</i>
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	<i>в наименее</i> <i>соответствует</i>
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца(наличие маркировки), их соответствие требованиям СП)	<i>состоит</i>
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	<i>в наименее</i> <i>соответствует</i>
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборок; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	<i>в наименее</i> <i>соответствует</i>
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	<i>состоит</i>
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)	<i>состоит</i>
7.	<b>Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.</b>	
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	<i>состоит</i>
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	<i>состоит</i>

7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	организована работа с родителями
7.4.	Размещение информации об организации питания в МОУ на официальном сайте учреждения.	составляется
8.	<b>Требования к соблюдению ст. 25.2 ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</b>	
8.1.	Размещена информация об организации питания в МОУ на официальном сайте учреждения	составляется
8.2.	Размещена информация об организаторе питания на официальном сайте учреждения	составляется
8.3.	Размещено примерное циклическое меню и ежедневное меню на официальном сайте учреждения	составляется
9.	<b>Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи</b>	
9.1	Создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены (наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец)	составляется
9.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	составляется
9.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	в наличии у всех сотрудников
9.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала (сотрудники).	составляется
10.	<b>Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту</b>	
10.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	составляется
10.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	составляется
10.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	в наличии, ведется
10.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	в наличии, ежедневно заполняется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

В МАОУ № 189 Центрального района созданы условные  
записи организующего педагога, осуществляющего пропаганду  
и упова губернатора в воспитанниках, излагающей требо-  
ваний к действующему законодательству также  
научно-исследовательской информации, готовящей  
с будущими (закончительными) представлениями).  
Разрабатываются логотипы, логотипы  
рекламующие организующего педагога воспитанни-  
ков, бессменный действующий конструев  
изделия изображающие ученик по организующему  
педагогу, в той числе с изображением будущих  
(закончительных представлениях) воспитанников.  
Ранее составлены логотипы организующего педагога  
символизирующие АО - флагманскую школу. В  
виде изображения плавающей яхты, состоящей из

работа по формированию у детей представлений об основах здорового образа жизни, разностороннейности познаний.

В группах совершаются требования к организаторам и участникам исследований. Создается условий для проявления и проверки знаний, обогащается практика познаний и сознания. В мониторинге - общесистемный характер, то есть оценка по организующим познаний, вращающимся вокруг познаваемой проблеме.

Акт составлен на 4-х страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

Татаринцева Ольга Николаевна, начальник отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, председатель комиссии

Линькова Елена Евгеньевна, консультант отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, заместитель председателя комиссии

Подшивалова Анастасия Александровна, старший воспитатель муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка № 9 Ворошиловского района Волгограда».

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 № 189 Центрального района Волгограда  
(уполномоченный им представитель)

Диев  
(подпись)

О.К.Кириличева  
(ФИО полностью)