

Утверждена
приказом Советского ТУ ДОАВ
от 02.03.2022 г. № 06/81

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

«29» сентября 2022

№ 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад № 140 проведенной в соответствии с приказом Советского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 02.03.2022 № 06/81 «О проведении плановой проверки «Деятельность МОУ по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» комиссией в составе:

Воскресенский Р.С. - и.о. заместителя Советского ТУ ДОАВ
Саварова С.Н. - заведующий МОУ детский сад № 140
Шимовская И.А. - председатель Ком. МОУ детский сад № 140

по вопросу деятельности МОУ созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками.

Адрес юридический: ул. Гагаринская 185

Адрес фактический: ул. Гагаринская 185, Телефонный 63

Руководитель проверяемой организации:

Заведующий МОУ Детский сад № 140 Зверева Светлана Анатольевна

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие требованиям установленным
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями	В наличии
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	В наличии
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	В наличии
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	В наличии
1.5.	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	В наличии
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	В наличии
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	В наличии
2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с контрактом	
2.1	Наличие плана-графика контроля, периодичность контроля, формы контроля.	В наличии
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	В наличии

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
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	осуществляется
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	в норме
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	оснащено
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	оснащено
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	в норме
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)	осуществляется
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.	осуществляется
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 контрактом	осуществляется
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	осуществляется
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	соответствует

	между МОУ и родителями воспитанников	
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 настоящее время
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	Соблюдается
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режим, их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Соблюдается
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
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	В настоящее время
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	В настоящее время
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	Соблюдается
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)	Созданы
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	Организовано
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	Ведется
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	Ведется
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)	Созданы
8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	Соблюдается
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	В настоящее время, осм.
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи,	Осуществляется

	ведение Гигиенического журнала	
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	Ведется
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	Согласован
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	Ведется




На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

В МОУ ведется контроль по созданию условий для организации питания и обеспечения безопасности и ухода за воспитанниками.

Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи проверяющих:

Воскряшская Р.С. 
 Софья Е.И. 
 Тимошина И.А. 

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 29.03.2022.

Заведующий МОУ


 (подпись)