

Утверждена
приказом департамента по образованию
администрации Волгограда
от 10.03.2026 № 151

Форма № 15

Акт

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

от «24» марта 2026 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад № 310 Ворошиловского района Волгограда, проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 10.03.2026 № 151 «О проведении плановой проверки «Деятельность Ворошиловского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 23.03.2026 по 27.03.2026 комиссией в составе: председателя комиссии Татаринцевой О. Н., начальника отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда (далее – департамент), заместителя председателя комиссии Линьковой Е.Е., консультанта отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента, члена комиссии Чвелевой Е.В., старшего воспитателя муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 328 Центрального района Волгограда».

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический

400074, Волжарад ул. Краснооборонная, 11

400074, Волжарад ул. Баррикадная, 17а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Ченеева Елена Михайловна, заведующий МОУ.

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания в МОУ.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	<u>соответствует</u>
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>пр. от 30.08.24 № 70/1</u>
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>пр. от 30.12.25 № 136</u>
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>в наличии соответствует</u>
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>утв. пр. от 01.09.23 № 88/1</u> <u>приказ от 01.09.25 № 86/2</u>
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>посещение утв. пр. от 30.08.24 № 70/2</u> <u>пр. от 02.02.26 № 34</u>
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	<u>соответствует</u>
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>в наличии соответствует</u>
2.2	Исполнение плана-графика контроля,	<u>соответствует</u>

	результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<i>в наличии акт, справки.</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>соответствует</i>
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	<i>. соответствует</i>
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<i>в рабочем состоянии.</i>
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	<i>соответствует соблюдено товарное соседство</i>
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха. Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.	<i>соответствует ведется журнал</i>
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима холодильного оборудования	<i>в наличии ведется журнал</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>соответствует</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>соответствует</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	<i>соответствует</i>
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд. Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.	<i>соответствует ведется журнал</i>
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения	<i>соответствует</i>

	суточных проб	
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	соответствует
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца(наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	соответствует
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	соответствует
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборок; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	соответствует
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, графика смены постельного белья)	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	соответствует
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	соответствует
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	соответствует
8.	Требования к соблюдению ст. 25.2 ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	
8.1	Размещена информация об организации питания в МОУ на официальном сайте учреждения	соответствует
8.2	Размещена информация об организаторе питания на официальном сайте учреждения	соответствует
8.3	Размещено примерное циклическое меню и ежедневное меню на официальном сайте учреждения	соответствует

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)	соответствует
9.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	соответствует
9.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	в наличии на момент проверки. Соответствует
9.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение гигиенического журнала (сотрудники).	осуществляется. соответствует
10.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
10.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соответствует
10.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	соответствует
10.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	
10.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	соответствует

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация питания воспитанников МОУ детского сада № 310 осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, контрактом и 20-ти дневным меню. В МОУ ведется архивное-общественный контроль за качеством учета по организации питания, ведению документации, технологической картой приготовления блюд. Осуществляется контроль готовой пищевой продукции. В группах соблюдаются требования к организации питания воспитанников. Созданы условия для оказания услуг по питанию и уходу, обеспечен режим питания и сна. Организована работа с родителями (законными представителями) по формированию здорового образа жизни и основ рационального питания. Заработаны основные нормативные акты, реализующие организацию питания воспитанников. Акт составлен на 4-х страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

Иван Сидоров Е.Е.
Михаил Васильев Е.В.

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 Саф. Черепов Е.М. № 310 Ворошиловского района Волгограда
(уполномоченный им представитель)

(подпись)

(ФИО полностью)