

АКТ

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

от « 24 » марта 2020 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 135», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ГУ ДОАВ от 17.03 № 104 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществлению присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 23.03.2020 по 27.03.2020. комиссией в составе (проверяющим):

председатель комиссии: Смирнова Светлана Сергеевна, ведущий специалист Красноармейского ГУ ДОАВ
 члены комиссии: Мурченко Наталья Александровна, заведующий МОУ Детский сад № 295;
Ахремочкина Екатерина Евгеньевна – бухгалтера-ревизора МКУ Центр Красноармейского района;

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический
 400051, Волгоград, ул.им Копецкого,8

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения Толстенко Оксана Николаевна, заведующий
 (ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1.	Договоры с родителями	<i>имеются</i>
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<i>имеется, приказ №300 от 09.01.2020г.</i>
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<i>№400 от 09.01.2020г.</i>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<i>имеется</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>имеется, приказ № 03 от 09.01.2020</i>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<i>имеется, приказ № 11/1 от 09.01.2020</i>
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	<i>имеется в соответствии с предоставл. документами</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>имеется, периодичность тр. в квартал</i>
2.2.	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<i>имеются протокол и акты контроля</i>
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 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>осуществляются</i>
3.3.	Наличие и техническое состояние системы приточно-	

	вытяжной вентиляции воздуха	<i>имеются, 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>имеются</i>
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<i>имеются</i>
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<i>имеются</i>
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 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)	
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.	
5.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 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	
5.2	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>Соблюдается</i>
5.3	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<i>осуществляется</i>
5.4	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<i>Соблюдается</i>
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	<i>Соответствует</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>Имеется, график соответствует режиму и возрасту воспитанников</i>
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<i>Вход блюд соответств.</i>

6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	<i>Соблюдается, график имеется</i>
6.5	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца(наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	<i>Соответствует</i>
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	<i>Имеется в наименьшей степени мытье посуды соблюдается</i>
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	<i>Имеется</i>
6.8	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	<i>соответствует</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>соответствует</i>
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	<i>Имеется в планах воспит.-образ. работе ведется беседа, игры, разнообразный материал</i>
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	<i>Информирование ведется</i>
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	<i>Осуществляется</i>
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)	<i>Условия созданы</i>
8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	<i>Соблюдается</i>
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	<i>Имеется</i>
8.4	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	<i>Ведется</i>
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	<i>Ведется</i>
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	<i>Осуществляется</i>
9.3.	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	<i>Имеется</i>
9.4	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	<i>Имеется</i>
9.5	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<i>соответствует</i>

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Рекомендуется МОУ совершенствовать документацию
заказанную по организации и провести аудит
счетов в финансовом учреждении.


Замечания/нарушения: не выявлено

Рекомендации: Провести аудит МОУ ДС № 135,
провести ревизию району по организации
счетов в финансовом учреждении.


Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

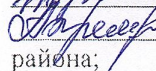
Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии:

 Смирнова Светлана Сергеевна, ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ;

Члены комиссии:


 Мурченко Наталья Александровна, заведующий МОУ Детский сад № 295;

 Ахремочкина Екатерина Евгеньевна – бухгалтера-ревизора МКУ Центр Красноармейского района;

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 «Детский сад № 135»  О.Н.Толстенко
(уполномоченный им представитель)