

АКТ

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

от «21» июля 2025 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 343», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «23» июня 2025 года №184 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с

\_\_\_\_\_ комиссией в составе (проверяющим):

члены комиссии: ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ – В.Н. Головань  
бухгалтер – ревизор МКУ Центр Красноармейского района – Е.Е. Ахремочкина

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический /адрес фактический  
400112, Волгоград, б-р им. Энгельса 13а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения  
Ткаченко Ольга Владимировна, заведующий

(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	имеются
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	введено в действие Приказ № 69-ОД от 01.09.2022г.
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	Приказ № 3 -ОД от 09.01.2025г.
1.4	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется
1.5	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	Приказ № 4-ОД от 09.01.2025г., введено в действие приказ № 79-ОД от 11.01.2021г.
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	Приказ № 2-ОД от 09.01.2025г. введено в действие приказ № 79-ОД от 11.01.2021г.
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	имеются
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.	имеется, ежемесячно акт, протокол
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	имеются 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	адм. общественный контроль

	пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	проводится
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	ведется
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	имеется в рабочем состоянии
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	имеется
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	имеются, ведется
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)	вет. справки, маркировка, ярлыки
4.2	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации)	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, точностью 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, ведется
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	отобраны в полном объеме
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	имеется, соответствует
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует
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	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов,	имеются

	инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	
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	ведется
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	меню в группах
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)	соблюдается
8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	гигиенический журнал соблюдается
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	имеется, фиксир. в журнале
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	гигиен. журнал, журнал сотрудников ДООУ
9. Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг воспитанников согласно контракту		
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	ведется
9.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	имеется
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ведется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:


Организация питания, присмотр и уход за воспитанниками осуществляется в соответствии с действующим законодательством и требованиям СанПин в ДООУ. Комиссией установлено, что в личном деле воспитанника Карпова М.А. нет свидетельства о рождении третьего ребенка (приложена копия паспорта.), в личном деле у воспитанницы Фоминой А.А. отсутствует заявление родителя (законного представителя) о предоставлении льготы за присмотр и уход.

Рекомендации: продолжить работу по контролю за организацией питания в соответствии СанПин. Привести в соответствие личные дела воспитанников МОУ Детский сад № 343: Карпова М.А. и Фоминой А.А.

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

 /В.Н. Головань/

 /Е.Е. Ахремочкина/


С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен)

Журнал проверок заполнен

Заведующий МОУ «Детский сад № 343 \_\_\_\_\_ Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

  
(подпись)

Ткаченко Ольга Владимировна  
(ФИО)