

АКТ

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

от « 20 » марта 2023 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 250 Красноармейского района Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «08» февраля 2023г. № 49 «О проведении комплексной проверки деятельности МОУ Детского сада № 250 в период с 10.03.2023 по 23.03.2023 комиссией в составе (проверяющим):

председатель комиссии: Перекокина О.А.

члены комиссии:

Ахмеджанова Е.Е., Смирнов С.С.,
Мурченко Н.А.

Реквизиты проверяемого МОУ Детский сад № 250 Красноармейского района г. Волгограда:

адрес юридический: 400055, Волгоград, ул.им.Фадеева, 15

адрес фактический: 400055, Волгоград, ул.им.Фадеева, 400055, Волгоград, пр-кт.им. Героев Сталинграда, 12а

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого
МОУ Детского сада № 250

Перекокина Ольга Анатольевна, заведующий
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями	
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>От 11.01.2021г. Приказ № 5500</u>
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>Приказ № 49 ОД от 09.01.2023</u>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется</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>имеется Приказ № 5300 от 11.01.2021г.</u>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется Положение от 11.01.2021г. № 55-ОД Приказ от 01.09.2022 № 170 ОД</u>
1.7.	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий	
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.	<u>имеется План-график контроля, протоколов к нему</u>
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<u>имеется</u>
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 <u>контроля</u> за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	<i>ведётся</i>
3.2	Осуществление <u>контроля</u> за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного <u>оборудования, инвентаря, наличие маркировки</u>	<i>ведётся</i>
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<i>имеется</i>
3.4	Оснащенность складских помещений <u>стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов</u>	<i>оборудовано</i>
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<i>оборудованы</i>
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<i>имеется</i>
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)	<i>ведётся</i>
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.	<i>ведётся</i>
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	<i>при осуществлении контроля были выявлены нарушения. Термический процесс приготавливается, а также нарушения требований СанПиН в ДОО, соблюдены требования к качеству сырья, контроль бракеражной журналом ведется с нарушениями</i>
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<i>отбор проб в полном объеме</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>выдача готовых блюд осуществляется по графику ~ 20 минут.</i>
6.2	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока, его соответствие режиму питания в соответствии с возрастом детей;	<i>имеется</i>

	осуществление доставки пищи с пищеблока, подготовка к приему пищи, прием пищи воспитанниками	верится, рабы режим рации.
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	полностью соответствует (Мрауверсия меню)
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режим, их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует
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)	соответствует
6.6	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется
6.7	Наличие графиков проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	имеется
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)	соблюдается
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	верится
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	имеется
7.3	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	проводится
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).	соответствует
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	имеются
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	верится
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	верится
9.2.	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	верится

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность ДОУ в основном соответствует требованиям законодательства по вопросам организации и осуществления воспитательной в ДОУ, образовательной деятельности, охраны и обеспечения пожарной безопасности организации с ООО Витэ-маркет.
Аудитор в период проверки не выявил нарушений законодательства.
Замечания/нарушения: нарушений законодательства не выявлено.

Рекомендации: Проводителям МОУ ДОУ № 250 комиссия рекомендует уделить внимание за организацию работы воспитателей с целью реализации мероприятий.

Акт составлен на 4 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:
С. Гореев

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет) *Ожерева*
С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен) *Ожерева*
Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются) *Ожерева*

Заведующий МОУ «Детский сад № 250 Красноармейского района Волгограда»
(уполномоченный им представитель)

Ожерева
(подпись)

Терехина Ольга Анатольевна
(ФИО полностью)