

АКТ

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

от «07» июня 2024 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад 250», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «20» мая 2024 года № 169 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 24.05.24 - 07.06.24 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

400053 г. Волгоград ул. им. Радева 15

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

заведующий Терехомца Ольга Анатольевна
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	<u>имеется</u>
1.2	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	<u>имеется</u>
1.3	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	<u>40-02 от 09.01.24</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>50-02 от 09.01.24</u> <u>имеется</u>
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>41-02 от 01.09.23</u> <u>имеется</u>
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	<u>имеется</u> <u>соответствует</u>
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>приказ</u>	<u>имеется</u> <u>соответствует</u>
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (<u>наличие актов проверок, справок</u> , 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 контроля за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	<u>осуществляется</u>
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного	<u>осуществляется</u>

	оборудования, инвентаря, наличие маркировки	
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<i>имеется в работ. состоянии</i>
3.4	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	<i>оснащеного товарное соседство соблюдается</i>
3.5	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<i>имеются в каждом хол. оборуд.</i>
3.6	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<i>имеются ведётся</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>осуществляется имеются</i>
4.2	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации)	<i>осуществляется</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>соответствует</i>
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<i>осуществляется ведётся</i>
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<i>соблюдаются</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>имеется соответствует</i>
6.2	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока, его соответствие режиму питания в соответствии с возрастом детей	<i>соответствует</i>
6.3	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<i>соответствует</i>
6.4	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режим, их соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>соблюдается</i>
6.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря) <i>Мадан Каниг</i>	<i>имеется</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	имеется соответствует
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	имеется
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)	имеется соответствует
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.	имеется соответствует
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	ведется
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	имеется
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	имеется

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ «Детский сад № 250» по организации питания, контролю и уходу за воспитанниками осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ДОУ, локальными актами ДОУ.

Замечания/нарушения: не выявлено

Рекомендации:

Продолжить работу по организации питания, контролю за качеством поступающих продуктов питания в ДОУ.

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подпись 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: да

Заведующий МОУ « Детский сад 250 Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)

О. Керен
(подпись)

Терехина Анна Анатольевна
(ФИО)