

АКТ

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

от «08» июля 2024 год

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 6», проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от «01» июля 2024 года № 194 «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 08.07. по 19.07.2024 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

г. Волгоград, ул. Шанское д.40

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Григорьев Марина Юрьевна, и.о. заведующего
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания.	
1.1	Договоры с родителями (законными представителями)	<u>имеются</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>имеется приказ № 20-01 от 09.07.2024г</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 № 3-01 от 09.07.2024г</u>
1.6	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется, приказ № 1-01 от 09.07.2024г</u>
1.7	Приказы о предоставлении льгот по оплате за присмотр и уход воспитанникам льготных категорий (наличие подтверждающих документов)	<u>имеется, 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>имеется, раз в месяц</u>
2.2	Исполнение плана-графика контроля, результативность контроля (наличие актов проверок, справок, информирование участников образовательных отношений и исполнителей контракта)	<u>выполняется протоколы, акты</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>обеспечивается</u>
3.2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного	<u>обеспечивается</u>

	оборудования, инвентаря, наличие маркировки	соответствует
3.3	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	
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	имеется 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)	обеспечивается имеется
4.2	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации)	обеспечивается соответствует
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	обеспечивается
5.2	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	обеспечивается
5.3	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	обеспечивается
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	соответствует имеется
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	имеется соответствует
6.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется 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	осуществляется ежедневно
7.2	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	осуществляется, ведется в информационных средствах связи
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)	обеспечивается
8.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	обеспечивается
8.3	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	ежедневно
8.4	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	осуществляется ежедневно
9.	Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту	
9.1	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	соблюдается
9.2	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	осуществляется
9.3	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация работы по питанию воспитанников в ДДУ соответствует и уходу соответствует действующим санитарным требованиям 2.3/2.4.359010 детей дошкольного возраста и дошкольного возраста ДДУ.

Замечания/нарушения: не установлено

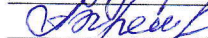
Рекомендации:

предложить работу по контролю организации питания в ДДУ.

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: 08.07.2024г.

и.о. Заведующий МОУ «Детский сад № 66» Красноармейского района Волгограда»

(уполномоченный им представитель)


(подпись)


(ФИО)