

Утверждена приказом
департамента по образованию
администрации Волгограда
от 29.09.2017 № 650

Форма

АКТ № 6

о результатах тематической проверки «Деятельность Дзержинского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных ему муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками»

от «20» октября 2017 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 51 Дзержинского района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 29.09.2017 № 650 «О проведении тематической проверки «Деятельность Дзержинского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных ему муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками», в период с 16.10.2017 по 20.10.2017 комиссией в составе:

Татаринцева Ольга Николаевна, начальник отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, председатель комиссии;

Карташева Ирина Владимировна, главный специалист отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, заместитель председателя комиссии;

Киреева Елена Олеговна, бухгалтер-ревизор I категории МКУ «Центр по обеспечению деятельности МОУ Краснооктябрьского района Волгограда» (по согласованию).

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический

400 075, Волгоград, ул. Тесляева, 1А
ул. Зарябинская, 5

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения

Подпись: Людмила Тригоркина
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Нормативно – правовые акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1	Устав, договоры с родителями	соответствует /не соответствует
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется/отсутствует соответствует /не соответствует
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется/отсутствует <u>дл. 31.01.2017</u> соответствует/не соответствует <u>№ 931/1</u>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	имеется/отсутствует соответствует/ не соответствует
1.5.	Приказ, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности	имеется/отсутствует соответствует/не соответствует <u>нал. -д. от 09.01.2017</u> <u>01.09.2017 - 98/1</u>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	имеется/отсутствует <u>нал. -д. от 09.01.2017</u> соответствует/ не соответствует <u>№. 01.01.09.2017</u> <u>106</u>

2.	Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников	
2.1.	Осуществление контроля качества используемых продуктов, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	обеспечивается/ не обеспечивается
2.2.	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов	
2.2.1	Обеспеченность помещениями для хранения пищевых продуктов их санитарное состояние	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
2.2.2	Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов.	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
2.2.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	имеется/ не имеется;
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
2.2.5.	Обеспечение надлежащих условий хранения пищевых продуктов (температурный режим, товарное соседство, соблюдение 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	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается <i>Условия хранения по СанПиН 2.4.1.3049-13 (от 0 до +25 °С), что свидетельствует и. А.В. СанПиН</i>
3.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	
3.1.	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	имеется/ не имеется; находится в рабочем состоянии/ не работает
3.2.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	производственные столы картофелеочистительная машина овощерезательная машина овощепротирочная машина универсальный механический привод миксер электромясорубка электроплита

		жарочный шкаф среднетемпературные холодильные шкафы моечные ванны раковины для мытья рук другое оборудование
3.3.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	соответствует/ частично соответствует/ не соответствует
3.4.	Наличие графиков текущей и генеральной уборки, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	имеется/ не имеется; соблюдается/не соблюдается
4.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	
4.1.	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд.	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
4.2.	Соблюдение требований СанПиН к обработке яиц (наличие инструкций по обработке, специальных емкостей, дезинфицирующих средств), места хранения яиц после обработки.	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается <i>инструкция имеется, обработка в специальной ванне, яйца хранятся в холодильнике</i>
4.3.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	соблюдаются / не соблюдаются <i>на 20.10.2012</i> <i>с витаминизацией проводится</i> <i>не превышает 2° в сутки</i> <i>вместе > 15°С, при этом</i> <i>содержится в холодильнике</i>
4.4.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	обеспечивается/ <i>судя по фото</i> частично обеспечивается/ <i>не проводится</i> не обеспечивается <i>85° в холодильнике</i>
4.5.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб <i>существует файл в электронном виде за 18.10.2012 (подпись уполномоченный)</i>	обеспечивается/ <i>придерживаются</i> частично обеспечивается/ <i>(с 01.09.2012 по 20.10.2012)</i> не обеспечивается
5. Соблюдение требований к организации питания детей в группах		
5.1.	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников.	соответствует/ не соответствует <i>карточка режима для детей</i> <i>договор был заключен</i> <i>число 28.07.12 № 1.40</i>
5.2.	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.	соответствует/ не соответствует обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается
5.3.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	соответствует/ не соответствует
5.4.	Соблюдение требований к организации питьевого режима	соблюдаются/ частично соблюдаются/ не соблюдаются
5.5.	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда,	соответствует/ частично соответствует/

	полотенца), их соответствие требованиям СанПиН)	не соответствует
5.6.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	имеется/ не имеется; соблюдается/не соблюдается
6. Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.		
6.1.	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.
6.2.	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	осуществляется/ не осуществляется
6.3.	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	осуществляется
7. Требования к соблюдению работниками правил личной гигиены		
7.1.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников связанных с приготовлением и раздачей пищи (наличие и санитарное состояние спецодежды, отсутствие украшений (кольца, серьги). Наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец.	обеспечивается/ частично обеспечивается/ не обеспечивается Процесс самонаблюдения: У Зинковой Е.М., Бочмановой И.В., Савиных К.В.
7.2.	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	частично соответствует /не соответствует
7.3.	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	обеспечивается/ 2 журнала частично обеспечивается/ не обеспечивается
8.	Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в т.ч. с привлечением родительской общественности (наличие локального акта, плана, графиков контроля, оформление результатов контроля)	осуществляется/ не осуществляется
9.	Соответствие выхода готовой продукции меню	соответствует /не соответствует
10.	Осуществление порядка сдачи-приема оказанных услуг по организации питания согласно контракту	обеспечивается/ обеспечивается с нарушениями/ не обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Организация питания воспитанников МОУ 58 осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Замечания/нарушения:

Рекомендации: Усилить контроль за: утками районной библиотеки
с пилубисока; за с. витаминизацией 3х классов; за отбором
апроткина; пров; за витаминизацией журналов; ускорения работы
Октябрьской; пров; ускорения; ускорения; ускорения; ускорения;
с. витаминизации; ускорения;

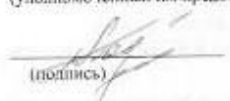
Акт составлен на 5 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

 И.А. Карманова
С.А. Карманова

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

Руководитель МОУ «детский сад № 58 Дуржисского района Волгограда»
(уполномоченный им представитель)


(подпись)


(ФИО полностью)

Отдел дошкольного образования и охраны прав детей
департамента по образованию администрации Волгограда