

АКТ

о результатах тематической проверки «Деятельность Красноармейского 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 «19» мая 2017 года

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 374 Красноармейского района Волгограда», проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 10.05.2017 «О проведении тематической проверки «Деятельность Красноармейского 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 15.05.2017 по 19.05.2017 комиссией в составе:

Пятаева Светлана Анатольевна, начальник отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, председатель комиссии;

Татаринцева О.Н., главный специалист отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда, заместитель председателя комиссии;

Лисицкая Оксана Сергеевна, ведущий бухгалтер-ревизор МКУ «Центр по обеспечению деятельности МОУ Советского района Волгограда» (по согласованию).

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический
400112, Волгоград б-р им.Энгельса,12

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Кисленко Надежда Васильевна, заведующий
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1.	Нормативно – правовые акты, регламентирующие организацию питания.	
1.1.	Устав, договоры с родителями	<u>соответствует</u> /не соответствует
1.2.	Порядок организации питания воспитанников в МОУ	имеется/отсутствует <i>Зп. от 31.12.16</i> <u>соответствует</u> <i>№ 99-ОД</i> /не соответствует
1.3.	Приказ об организации питания в МОУ, назначении ответственных за организацию питания	имеется/отсутствует <i>Зп. от 9.01.17</i> <u>соответствует/не соответствует</u> <i>№ 2011-ОД</i>
1.4.	Наличие утвержденного 20-дневного меню, технологических карт	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> 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 <u>соответствует/не соответствует</u> <i>Зп от 31.12.16 № 99-ОД</i>
1.6.	Приказ, положение о создании и организации работы бракеражной комиссии	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует/</u> <i>Зп от 9.01.17 № 2011-ОД</i> не соответствует
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	<u>соответствует/</u> 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.	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
2.2.3.	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	<u>имеется/</u> не имеется;
2.2.4.	Техническое и санитарное состояние холодильного оборудования, наличие термометров, маркировки, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>соответствует/</u> 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	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается <i>на контейнерах для хранения круп (пшеничная, перловая), муки пшеничной обжаривается мелкими вредителями.</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	<u>имеется/</u> не имеется; <u>находится в рабочем состоянии/</u> 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 <i>2шт</i> электроплита <i>2шт</i>

		<p>жарочный шкаф</p> <p>среднетемпературные холодильные шкафы ✓</p> <p>моечные ванны ✓</p> <p>раковины для мытья рук ✓</p> <p>другое оборудование <i>веер, электро-борона, пылесос</i></p>
3.3.	Наличие необходимого кухонного инвентаря, посуды (в т.ч. посуды из нержавеющей стали), использование посуды по назначению в соответствии с маркировкой	<p><u>соответствует/</u></p> <p>частично соответствует/</p> <p>не соответствует</p>
3.4.	Наличие графиков текущей и генеральной уборок, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств	<p><u>имеется/ не имеется;</u></p> <p><u>соблюдается/не соблюдается</u></p>
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 (мяса, рыбы, овощей, яиц) , поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд.	<p>обеспечивается/</p> <p>частично обеспечивается/</p> <p>не обеспечивается</p> <p><i>в основном обеспечивается, однако в 05-10 часов есть пробел в обеспечении температурного режима, в период отсутствия сотрудников</i></p>
4.2.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<p><u>соблюдаются / не соблюдаются</u></p>
4.3.	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<p>обеспечивается/ <i>на данный период</i></p> <p>частично обеспечивается/ <i>ежедневно не ведется</i></p> <p>не обеспечивается <i>ежедневно</i></p>
4.4.	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	<p><u>обеспечивается/</u></p> <p>частично обеспечивается/</p> <p>не обеспечивается</p>
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.	<p><u>соответствует/ не соответствует</u></p>
5.2.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	<p><u>соответствует/ не соответствует</u></p>
5.3.	Соблюдение требований к организации питьевого режима	<p><u>соблюдаются/</u></p> <p>частично соблюдаются/</p> <p>не соблюдаются</p>
5.4.	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (наличие мебели, посуды, детских полотенец, их соответствие требованиям СанПиН)	<p><u>соответствует/</u></p> <p>частично соответствует/</p> <p>не соответствует</p>
5.5.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	<p><u>имеется/ не имеется;</u></p> <p><u>соблюдается/не соблюдается</u></p>
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	<i>реализуется программа "Герою о правильном питании", проводятся недели здоровья, организованы игры, развесены</i>
6.2.	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	<u>осуществляется/</u> не осуществляется
6.3.	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	<i>День открытых дверей, День здоровья, конкурс рисунков, имеется информационный материал о здоровом питании</i>
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 (колец, серег). Наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец.	<u>обеспечивается/</u> частично обеспечивается/ не обеспечивается
7.2.	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	<u>соответствует /не соответствует</u>
7.3.	Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Журнала здоровья	<u>обеспечивается/</u> 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)	<u>осуществляется/</u> не осуществляется
9	Соответствие выхода готовой продукции меню	<u>соответствует /не соответствует</u>
10	Осуществление порядка сдачи-приема оказанных услуг по организации питания согласно контракту	<u>обеспечивается/</u> обеспечивается с нарушениями/ не обеспечивается

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

Оказание услуг по организации питания осуществляется в соответствии с контрактом № 4762/24 и имеют локальный нормативный акт, реализуются мероприятия организации питания. Реализуется программа "Герою о правильном питании", проводятся дни открытых дверей, обеспечивается контроль за качеством готовой продукции.

Замечания/нарушения:

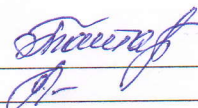
Нарушена технология приготовления блюда "морковь в сметане с горошком в мясной соусе" (ч. 05. в креде отсутствует вар соус).

Рекомендации: *обеспечить контроль за технологией приготовления*

ленера Белюг согласно п. 4.3.4 контракта; своевременной
маркировкой детских посетитель (взр.)); контроль за
соответствием санитарного состояния инвентаря требованиям
санитарии и гигиены.

Акт составлен на 5 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:



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

Руководитель МОУ «Детский сад № 374 Красноармейского района Волгограда»
(уполномоченный им представитель)


(подпись)

Кисленко Надежда Васильевна
(ФИО полностью)

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