

Акт

о результатах тематической проверки «Деятельность Дзержинского, Кировского территориальных управлений департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных им муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для осуществления присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста»

от 15 мая 2014г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Центра - детского сада № 20, района г.Волгограда, проведенной в соответствии с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 22.04.2014г. № 281 «Деятельность Дзержинского, Кировского территориальных управлений департамента по образованию администрации Волгограда и подведомственных им муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для осуществления присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста» в период с 13.05.2014 по 19.05.2014 комиссией в составе:

председатель комиссии - Пятаева С.А., начальник отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда;

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

члены комиссии:

Копенская Е.Н., заведующий МОУ детским садом комбинированного вида № 356 Центрального района г. Волгограда;

Лисицкая О.С., ведущий бухгалтер - ревизор МКУ Центр Советского района г. Волгограда;

Мурченко Н.А., заведующий МОУ детским садом комбинированного вида № 295 Красноармейского района г. Волгограда;

Суркова Г.М., ведущий ревизор МКУ Центр Красноармейского района г. Волгограда;

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический / адрес фактический: 400117, Россия г. Волгоград, Дзержинский район, ул. 8-й Воздушной Армии, 50

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения: заведующий Уткина Татьяна Сергеевна
(ФИО полностью, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
I. Нормативно – правовая основа, регулирующая деятельность МОУ по организации питания.		
1.1.	Устав, договоры с родителями, договоры на поставку продуктов питания, графики поставки продуктов (согласованные с поставщиками).	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует установленным требованиям/</u> частично соответствует/ не соответствует
1.2.	Локальные акты МОУ. (наличие, соответствие установленным требованиям) - положение об организации питания; -приказ об организации питания и назначении ответственных за организацию питания, порядок организации питания (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, график питьевого режима, режим мытья посуды); - положение о бракеражной комиссии; - приказ о создании бракеражной комиссии на текущий год.	<u>соответствует установленным требованиям/</u> частично соответствует/ не соответствует

2. Требования к нормативно-технологической документации по организации питания. (наличие, ведение, учет, хранение, соответствие установленным требованиям)		
2.1.	Наличие утвержденного Примерного 20 - дневного меню и технологических карт	<u>имеется/отсутствует</u>
2.2.	Ведение меню-требования и табеля учета посещаемости детей в соответствии с требованиями приказа Минфина РФ от 15 декабря 2010 г. N 173н	соответствует установленным требованиям/ частично соответствует/ не соответствует
2.3.	Соответствие фактического количества детей журналу учета посещаемости и ежедневному меню-требованию <i>соответствует количеству - 184</i>	На день проверки по табелю посещаемости <u>184</u> детей, в т.ч. <u>—</u> детей раннего возраста. По меню требованию - <u>184</u> детей, в.ч. <u>—</u> раннего возраста. Фактическое количество детей <u>184</u> , вт.ч. <u>—</u> раннего возраста
2.4.	Наличие документации по контролю за организацией питания, ее соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд)	<u>имеется/отсутствует</u> соответствует установленным требованиям/ частично соответствует/ не соответствует
2.5.	Наличие сопроводительной товарно-транспортной документации на поступающие продукты, ее соответствие ветеринарным и санитарным нормам	<u>имеется/отсутствует</u> <u>соответствует установленным требованиям/</u> частично соответствует/ не соответствует
3. Материально-технические условия для организации питания воспитанников		
3.1.	Соответствие помещений пищеблока требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (наличие помещений для обработки овощей, разделки мяса, рыбы, птицы, приготовления горячих блюд)	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
3.2.	Оснащенность пищеблока необходимым оборудованием, его техническое и санитарное состояние, наличие маркировки.	производственные столы ✓ картофелеочистительная машина ✓ овощерезательная машина ✓ овощепротирачная машина ✓ универсальный механический привод миксер <i>вместо</i> ✓ электромясорубка ✓✓ электроплита ✓ жарочный шкаф ✓ среднетемпературные холодильные шкафы ✓ моечные ванны <i>(замороженные)</i> раковины для мытья рук ✓ другое оборудование <i>необорудовано</i>
3.3.	Наличие и техническое состояние системы приточно-вытяжной вентиляции воздуха	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>находится в рабочем состоянии/</u> не работает
3.4.	Наличие складских помещений, оснащение их необходимым количеством стеллажей, подтоварников, приборами для измерения	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует

	температуры, влажности воздуха.	
3.5.	Наличие холодильного оборудования в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов. Его техническое и санитарное состояние наличие маркировки, графиков размораживания	<u>соответствует/</u> частично соответствует/ не соответствует
4. Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к санитарному состоянию и содержанию помещений пищеблока, оборудования, посуды, инвентаря		
4.1.	Санитарное состояние помещений пищеблока, соблюдение поточности технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи.	<u>соблюдаются/ не соблюдаются</u>
4.2.	Обеспеченность моечными ваннами, их соответствие п.13.5, 13.6. СанПиН 2.4.1.3049-13	<u>соответствует/не соответствует</u>
4.3.	Обеспеченность пищеблока кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем, соблюдение требований к ее хранению (количество, материал из которого изготовлена, отсутствие повреждений, наличие посуды для приготовления компотов, киселей, кипячения молока)	<u>соответствует/не соответствует</u>
4.4.	Наличие и хранение моющих и дезинфицирующих средств, ветоши, щеток для мытья кухонной посуды, соблюдение требований к их хранению	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>соблюдаются/ не соблюдаются</u>
4.5.	Наличие графиков текущей и генеральной уборки	<u>имеется/ не имеется;</u>
4.6.	Соблюдение требований к режиму мытья посуды, инвентаря, оборудования (наличие утвержденных инструкций по обработке посуды, согласно п.п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13)	<u>имеется/ не имеется;</u> <u>соответствуют/ не соответствуют</u>
4.7.	Хранение и уборка пищевых отходов	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
5. Соблюдение требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (соблюдение температурного режима, товарного соседства, сроков реализации).		
5.1.	Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
5.2.	Условия хранения овощей, фруктов	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
5.3.	Условия хранения круп, бакалейных товаров, сыпучих продуктов	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
5.4.	Условия хранения консервированной продукции	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
5.5.	Условия хранения хлеба, соблюдение требований к обработке шкафа для хранения хлеба	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
5.6.	Соблюдение требований хранению и к обработке яиц	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>
6. Требования к организации здорового питания и формированию ежедневного меню.		
6.1.	Соответствие ежедневного меню примерному 20-дневному меню.	<u>соответствуют/ не соответствуют</u>
6.2.	Соблюдение технологии приготовления блюд	<u>соблюдаются / не соблюдаются</u>

6.3.	Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию	<u>соответствуют</u> / не соответствуют
6.4.	Соблюдение требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	<u>(соблюдаются)</u> / не соблюдаются
6.5.	Соблюдение режима отбора и хранения суточных проб	<u>соблюдаются</u> / не соблюдаются
6.6.	Контроль за соответствием рациона питания физиологическим потребностям детей в энергии и пищевых веществах.	<u>обеспечивается</u> /частично <u>обеспечивается</u> /не обеспечивается
7. Требования к организации питания детей дошкольного возраста в группах		
7.1.	Санитарно-гигиенические условия для организации питания (наличие и соответствие требованиям СанПиН мебели, посуды, соблюдение режима мытья посуды),	<u>соответствует</u> / не соответствуют
7.2.	Соблюдение режима питания, возрастных объемов порций	<u>соблюдаются</u> / не соблюдаются
7.3.	Соблюдение требований к организации питьевого режима	<u>соблюдаются</u> / не соблюдаются
7.4.	Формирование у детей дошкольного возраста представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков (формы работы, методы, приемы)	<i>осуществляется в своей деятельности с помощью специально разработанных проф. планов.</i>
7.5.	Информирование родителей о ежедневном меню, организации питания в МОУ.	обеспечивается / не обеспечивается
7.6.	Формы работы МОУ с семьей по пропаганде здорового образа жизни, принципов рационального питания	<i>обеспечиваются с помощью годового плана работ.</i>
8. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом МОУ, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.		
8.1.	Наличие санитарных книжек и своевременность прохождения медицинского осмотра.	<i>мед. осмотр проходит в установленные сроки, мед. книжки и сертификаты все время сопричастны</i>
8.2.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом МОУ, наличие и санитарное состояние спецодежды, внешний вид сотрудников пищеблока	<i>соблюдается</i>
8.3.	Контроль медицинским работником работы пищеблока, ведение Журнала здоровья	<u>обеспечивается</u> /частично <u>обеспечивается</u> /не обеспечивается
9. Система контроля за организацией питания детей в МОУ		
9.1.	Организация входного контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов:	<u>обеспечивается</u> /частично <u>обеспечивается</u> /не обеспечивается
9.2.	Работа бракеражной комиссии	<u>обеспечивается</u> /частично <u>обеспечивается</u> /не обеспечивается
9.3.	Работа с поставщиками по соблюдению графика, объемов поставки и качества поставляемых продуктов питания.	<i>претензий к качеству продукции в док-т не в</i>
9.4.	Общественно-административный контроль за организацией питания: - формы участия родительской общественности в контроле за организацией питания; - наличие планов, графиков контроля; - информирование родительской общественности	<i>осуществляется в соответствии с утвержденным планом работы, результаты проверок оформляются актами</i>

	о результатах контрольных мероприятий.	
9.5.	Снятие остатков продуктов питания на пищеблоке и на складе. Сверка результатов с книгой – журналом учета продуктов питания с меню-требованием и с данными бухгалтерского учета	в результате возможного вводящего проверки по скарму и некорректно раскормленный с книгой ежедневного учета и меню-требования не выявлено

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам:

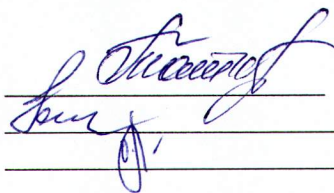
Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным дневным меню. Меню не соответствует требованиям общественного контроля за качеством питания. При этом условия их питания, темп работы приготовления пищи. Проверка выявила нарушения в части приготовления пищи, энергетической ценности дневного рациона. Осуществляется работа с родителями и детьми по приобщению к здоровому образу жизни, ознакомлению с питательными свойствами продуктов.

Рекомендации:

- 1). Приобрести 2х сезонные ваколы для детей, покрывающие потребности в одежде для приготовления пищи, как в летнее, так и в зимнее время.
- 2) Усилить контроль за качеством питания.

Акт составлен на 5 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

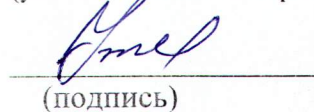


С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Заведующая МОУ Центром - детским садом № 20 Дзержинского района г. Волгограда
(уполномоченный им представитель)


(подпись)

Уткина Татьяна Сергеевна
(ФИО полностью)