

АКТ ПРОВЕРКИ

На основании: приказа комитета образования администрации города Ставрополя от 12.04.2024 № 277-ОД

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, камеральная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 57 города Ставрополя

(наименование учреждения)

Организация питания за 2023 год и истекший период 2024 года

(тема проверки, проверяемый период)

по адресу: город Ставрополь, ул. Серова 470/7

(место проведения проверки)

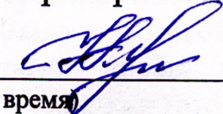
Срок проведения проверки: с «20» мая 2024 года по «24» мая 2024 года.

Акт составлен: комитетом образования администрации города Ставрополя

(наименование учредителя)

С копией приказа (распоряжения) о проведении проверки ознакомлен(а):
(заполняется при проведении выездной проверки)

Козуб Н.И.

29.04.24 9:00ч. 
(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Лицо(а), проводившее(ие) проверку:

Переверзева В.В., заместитель руководителя комитета образования администрации города Ставрополя, Лобанкова Т.В., руководитель отдела дошкольного образования комитета образования администрации города Ставрополя, Полтавцева И.С., консультант отдела дошкольного образования комитета образования администрации города Ставрополя, Романская М.В., главный специалист отдела развития инфраструктуры и комплексной безопасности комитета образования администрации города Ставрополя

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку)

При проведении проверки присутствовали:

Козуб Наталия Ивановна, заведующий МБДОУ д/с № 57

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя учреждения, присутствовавших при проведении проверки)

В ходе проверки установлено следующее:

№ п/п	Показатель	Результат
1	Сформированность нормативно-правовой базы	Документы по организации питания детей дошкольного возраста в наличии.

	по организации питания в дошкольном образовательном учреждении	Приказ по организации питания воспитанников от 07.09.2023 № 138-ОД. Десятидневное меню утверждено. Технологические карты в наличии, соответствуют требованиям СанПиН
2	Наличие утвержденного графика получения готовой продукции на пищеблоке	график получения готовой продукции на пищеблоке утвержден, в наличии, выполняется.
3	Оформление меню-требования на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок	меню-требования на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок оформляется электронно. Визы ответственных лиц в наличии. Возврат и дополнения к меню оформляются своевременно.
4	Осуществление отбора суточных проб	приказ о назначении ответственного за отбор суточных проб от 26.12.2023 №222-ОД. Место хранения проб находится в специально предназначенном для этого холодильнике при температуре от 2 до 6 градусов, в специально выделенных обеззараженных и промаркированных емкостях (плотно закрывающихся).
5	Ведение учетной документации - «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	приказ о создании бракеражной комиссии от 09.01.2024 №01-ОД. Выдача готовой продукции проводится после снятия пробы и фиксации результатов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. Подписи членов бракеражной комиссии имеются.
6	Ведение учетной документации - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	В журнале отмечается дата и час, поступления пищевой продукции, наименование, фасовка, дата выработки, изготовитель, поставщик, кол-во поступившего продукта, номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта, условия хранения, конечный срок реализации, дата и час фактической реализации. Подпись ответственного лица имеется
7	Организация входного контроля поступающих продуктов	Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Входной контроль осуществляется при поступлении продуктов в учреждение. Приказ об организации входного контроля от 26.12.2023 №223-ОД
8	Наличие документов на	сертификаты соответствия документам

	поставляемые продукты питания	ветеринарно-санитарной экспертизы, документы поставщика пищевых продуктов на каждую партию пищевых продуктов в наличии.
9	Соблюдение условий хранения продуктов	Условия хранения продуктов соблюдается. Расстояние от стены не менее 20см. Хранение в таре поставщика. Хранение продуктов на полу отсутствует. Подставки в наличии, высота над уровнем пола не менее 15см. Исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых блюд при работе пищеблока Обработки ларей (сыпучие продукты) и стеллажей осуществляется своевременно.
10	Маркировка холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды	маркировка в наличии, соответствует требованиям СанПиН. Морозильные камеры размораживаются один раз в неделю. Термометры электронные установлены на холодильниках. Товарное соседство соблюдено. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования осуществляется своевременно. Назначен ответственный по контролю за работой технологического и холодильного оборудования пищеблока приказом от 26.12.2023 № 224-ОД. Весы в количестве 10 шт., в исправном состоянии. Дата поверки 22.05.2024. Шкафы для хранения хлеба (белого, черного) в наличии, промаркированы
11	Ведение учетной документации – «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях имеется, оформляется.
12	Ведение иной учетной документации	«Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» оформляются согласно санитарным требованиям
13	Наличие должностных инструкций работников пищеблока	должностные инструкции работников пищеблока, инструкции по ОТ и ТБ в наличии. Выполняются. Аптечка в наличии. Медицинские книжки работников пищеблока имеются. Медицинский допуск до января 2025. Санитарно-гигиеническое обучение работников пищеблока прошли 4 человек до января 2025.
14	Санитарное состояние пищеблока и складских	уборочный инвентарь (швабра, ведро, ветошь с маркировкой) в наличии. Жидкое

	помещений	антибактериальное мыло, разовые полотенца для рук в наличии. График генеральной уборки помещений пищеблока в наличии. Инструкция по режиму уборки в пищеблоке имеются. Спецодежда, головной убор работников пищеблока имеются, чистые. Перчатки в наличии. Халаты для уборки имеются. Бактерицидная установка в наличии (акт ввода в эксплуатацию от 25.05.2020) журнал регистрации работы лампы ведется. Ответственный по использованию бактерицидной установки, утвержден приказом от 26.12.2024 №221-ОД
15	Сбор и обращение отходов	Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с отходами и содержанию территории. Разработано положение об утилизации пищевых отходов. Договор на утилизацию пищевых отходов заключен с частным лицом.
16	Осуществление контроля организации питания	Контроль организации питания осуществляет заведующий согласно годовому плану работы. Карточки контроля заведующего по взвешиванию готовых блюд, по проверке остатков продуктов питания на складе, по соблюдению правил хранения скоропортящихся продуктов питания, по закладке продуктов в котел имеются.

Исходя из вышеизложенного, комиссия считает необходимым указать на безукоризненное выполнение санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню утверждается руководителем организации. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается в доступных для родителей местах (групповой ячейке, холле и т.д.). Результаты органолептической оценки качества готовых блюд в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» вносятся после снятия бракеража.

Организацию питания в дошкольном образовательном учреждении, санитарное состояние пищеблока руководителю организации взять на личный контроль. В результате проверки договоров, заключенных с поставщиками продуктов питания, рекомендовано увеличить срок исполнения контракта в рамках Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ

«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

В ходе проведения проверки:

выявлены следующие нарушения:

(заполняется при выявлении нарушений требований, установленных нормативными правовыми актами)

(указываются положения нормативных правовых актов, требования которых нарушены;
характер нарушений; лицо(а), допустившее(ие) нарушения)

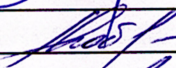
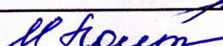
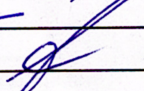
выявлены факты невыполнения предписаний учредителя:

(заполняется при выявлении фактов невыполнения выданных предписаний учредителя
с указанием их реквизитов)

нарушений не выявлено.

Прилагаемые к акту копии документов:

Подписи лиц, проводивших проверку:


 Переверзева В.В.

 Лобанкова Т.В.

 Полтавцева И.С.

 Романская М.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Козуб Н.И., заведующий МБДОУ д/с № 57

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя,
иного должностного лица или уполномоченного представителя учреждения)

«31» мая 2024 г.

