

Комитет образования администрации города Ставрополя

г. Ставрополь
(место составления акта)

«21» марта 2025 г.
(дата составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

На основании: приказа комитета образования администрации города Ставрополя от 05.03.2025 № 203-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 2024 год и истекший период 2025 года
(тема проверки, проверяемый период)

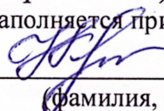
по адресу: город Ставрополь, улица Серова, дом 470/7
(место проведения проверки)

Срок проведения проверки: с «17» марта 2025 года по «21» марта 2025 г.

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.

 10.03.25 11:15 час.
(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Лицо(а), проводившее(ие) проверку:

Лобанкова Т.В., руководитель отдела дошкольного образования комитета образования администрации города Ставрополя, Лукашова О.В., ведущий аналитик 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 Н.И., 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 по организации питания в дошкольном образовательном учреждении	Документы по организации питания детей дошкольного возраста в наличии. Приказ по организации питания воспитанников от 23.09.2024 № 143-ОД. Утверждено десятидневное меню (приказ 27.02.2025 № 33-ОД). Ответственный за организацию питания кладовщик Песочкина Н.В. назначен приказом от 23.09.2024 № 143-ОД. Технологические карты в наличии. Соответствуют требованиям СанПиН.
2	Наличие утвержденного графика получения готовой продукции на пищеблоке	График получения готовой продукции на пищеблоке утвержден приказом от 23.09.2024 № 143-ОД, в наличии, выполняется.
3	Оформление меню-требования на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок	Меню-требование на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок оформляется электронно. Визы ответственных лиц в наличии. Возврат и дополнения к меню оформляются своевременно. Изменения выхода готового блюда фиксируются актом, а также в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
4	Осуществление отбора суточных проб	Контроль за отбором и хранением суточных проб осуществляет ответственное лицо приказ от 26.12.2024 № 238-ОД. Суточные пробы хранятся при температуре от +2 °С до +6 °С не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике. Пробы отбирают прокипяченными столовыми приборами в стерильную стеклянную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками. Посуду с пробами маркируют с указанием наименования приёма пищи и датой отбора.
5	Ведение учетной документации - «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	Приказ о создании бракеражной комиссии от 26.12.2024 № 211-ОД. Члены бракеражной комиссии ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи осуществляют органолептический контроль качества приготовленных блюд по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах (аромат), консистенция. После снятия пробы членами бракеражной комиссии путем взвешивания осуществляется

		выдача готовой пищи с занесением результатов контроля в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца. Бракеражный журнал заполняется своевременно, подписи членов комиссии имеются.
6	Организация контроля температурного режима готовых блюд	Для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры. Температура готовых блюд соответствует технологическим документам. Результаты измерений фиксируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
	Ведение учетной документации - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	В журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции 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 осуществляет кладовщик с фиксацией результатов в журнале. Приказ от 2.12.2025 № 239-ОД.
8	Наличие документов на поставляемые продукты питания	Сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы поставщика пищевых продуктов на каждую партию пищевых продуктов имеются.
9	Соблюдение условий хранения продуктов	Условия хранения продуктов соблюдаются: расстояние от стены не менее 20 см, хранение в таре поставщика. Хранение продуктов на полу отсутствует. Подставки в наличии, высота над уровнем пола не менее 15 см. При работе пищеблока исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых блюд. Сыпучие продукты хранятся в таре производителя с указанием срока годности. Обработка стеллажей осуществляется

		своевременно. Складские помещения оборудованы исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.
10	Маркировка холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды	Маркировка в наличии, соответствует требованиям СанПиН. Морозильные камеры размораживаются согласно графику, но не реже 1 раза в месяц. Термометры в наличии. Товарное соседство соблюдено. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования с отметкой результатов осуществляется своевременно ООО «Мегатекс» (договор от 21.01.2025 №Д57-1). Назначен ответственный по контролю за работой технологического и холодильного оборудования пищеблока и своевременному принятию мер по вызову специалистов при регистрации в журнале факта выхода оборудования из строя или сбоев в его работе (приказ от 26.12.2024 № 251-ОД) Весы в количестве 9 шт. в исправном состоянии. Дата поверки 28.05.2024. 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 оформляется согласно санитарным требованиям
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 в наличии. Медицинские книжки работников пищеблока имеются. Медицинский допуск до 11.12.2025, 27.01.2026. Санитарно-гигиеническое обучение работников пищеблока прошли 5 человек, действует до 28.01.2026, 30.01.2026, 07.02.2027.
14	Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	Уборочный инвентарь (швабра, ведро, ветошь с маркировкой) в наличии, промаркирован, расположен в отдельно стоящем шкафу в каждом цеху пищеблока. Имеется жидкое

		антибактериальное мыло, бумажные полотенца для рук. График генеральной уборки помещений пищеблока в наличии, выполняется. Спецдежда, головные уборы у работников пищеблока имеются, чистые. Перчатки в наличии. Халаты для уборки имеются. Бактерицидные установки в наличии (4 шт.), журнал регистрации работы ламп ведется. Ответственный по использованию бактерицидных установок утвержден приказом от 26.12.2024 № 237-ОД.
15	Сбор и обращение отходов	Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с отходами и содержанию территории. Договор на оказание услуг с отходами от 09.01.2025 № 01. Журнал учета пищевых отходов ведется.
16	Осуществление контроля организации питания	Контроль организации питания осуществляет заведующий согласно циклограмме и годовому плану работы. Карточки контроля по взвешиванию готовых блюд, проверке остатков продуктов питания на складе, соблюдению правил хранения скоропортящихся продуктов питания, закладке продуктов в котел имеются.
17	Поставщики продуктов питания	Поставка продуктов питания в учреждении осуществляется централизованно в соответствии с заключенными договорами (контрактами) на поставку продуктов питания. Заключены договора (контракты) на поставку продуктов питания с поставщиками: ИП Абраменко В.В. (хлеб и хлебобулочные изделия); ООО «Казьминский молочный комбинат» (молочная продукция), ОА «Молочный комбинат Ставропольский (сыр); ООО «Мясной маркет» (говядина, птица); ИП Чернов И.И. (рыба, яйцо); ИП Уринева М.В. (говядина); ИП Карбанова О.В. (овощи, фрукты); ИП Пеньков И.А. (бакалея).
18	Документы по экспертизе качества продуктов питания	Для объективной оценки качества питания проводится экспертиза продуктов питания. Лабораторные испытания от 20.02.2025 соответствуют установленным требованиям и ГОСТам. Нарушений не выявлено.

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», санитарных правил СП

2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Организацию питания в дошкольном образовательном учреждении, санитарное состояние пищеблока руководителю организации держать на личном контроле.

В ходе проведения проверки нарушений не выявлено.

Прилагаемые к акту копии документов: _____

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____	Лобанкова Т.В.
_____	Лукашова О.В.
_____	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)

« 04 » апреля 20 25 г.

Подпись

МП

