

АКТ ПРОВЕРКИ

На основании: приказа комитета образования администрации города Ставрополя от 09.09.2024 № 642-ОД

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, камеральная/выездная)

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 61 «Малышок» города Ставрополя

(наименование учреждения)

Организация питания за 2023 год и истекший период 2024 года

(тема проверки, проверяемый период)

по адресу: город Ставрополь, улица Репина, 71б

(место проведения проверки)

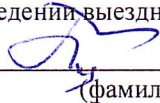
Срок проведения проверки: с «16» сентября 2024 года по «27» сентября 2024 года.

Акт составлен: комитетом образования администрации города Ставрополя

(наименование учредителя)

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

Борzych Н.В.

 11.09.2024 10:00

(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, 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:

Борzych Н.В., исполняющий обязанности заведующего МБДОУ «Детский сад № 61 «Малышок»

(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 09.01.2024 № 03-ОП. Утверждено десятидневное сезонное меню (приказ от 15.05.2024 № 20-ОП). Ответственный за организацию питания заведующий по АХЧ Попова Е.А., назначена приказом от 09.01.2024 № 01-ОП. Технологические карты в наличии, разложены по дням согласно сезонного меню. 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-требование на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок оформляется рукописно. Визы ответственных лиц в наличии. Возврат и дополнения к меню оформляются своевременно. Изменения выхода готового блюда в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в наличии.
4	Осуществление отбора суточных проб	Приказ о назначении ответственного за отбор суточных проб от 09.01.2024 № 03-ОП. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов после отбора при температуре от +2 до +6 °С в холодильнике для суточных проб; в прокипяченных банках с плотно закрывающимися крышками; каждая проба помещена в отдельную посуду; суточную пробу снимают с каждой партии приготовленных блюд, отбирают прокипяченными ложками.
5	Ведение учетной документации - «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	Приказ о создании бракеражной комиссии от 09.01.2024 № 02-ОП Члены бракеражной комиссии ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи осуществляют органолептическую оценку качества готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах (аромат), консистенция. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца. Бракеражный журнал заполняется своевременно, наличие подписей всех членов 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, результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов, условия хранения, конечный срок реализации, дата и час фактической

		реализации. Подпись ответственного лица в наличии.
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, на основании приказа об организации входного контроля 09.01.2024 № 04-ОП осуществляет кладовщик.
8	Наличие документов на поставляемые продукты питания	Сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы поставщика пищевых продуктов на каждую партию пищевых продуктов в наличии.
9	Соблюдение условий хранения продуктов	Условия хранения продуктов соблюдаются. Расстояние от стены не менее 20 см. Хранение продуктов на полу отсутствует. Подставки в наличии, высота над уровнем пола не менее 15 см. Исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых блюд при работе пищеблока. Обработки ларей (сыпучие продукты) и стеллажей осуществляются своевременно. Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.
10	Маркировка холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды	Маркировка на пищеблоке в наличии. Соответствует требованиям СанПиН. Морозильные камеры размораживаются 1 раз в месяц в соответствии с графиком разморозки холодильных камер. Термометры электронные установлены на холодильниках. Товарное соседство соблюдено. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования с отметкой результатов осуществляется своевременно. 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 сбоя в его работе (приказ от 11.09.2024 № 35-ОД). Весы в количестве 5 шт., в исправном состоянии. Дата поверки 09.04.2024г. 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 (копии страниц журнала прилагаются)
12	Ведение иной учетной документации	«Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал

		учета температурного режима холодильного оборудования» оформляются согласно санитарным требованиям (копии страниц журналов прилагаются)
13	Наличие инструкций пищеблока должностных работников	<p>Должностные инструкции работников пищеблока в наличии.</p> <p>Инструкции по ОТ и ТБ в наличии. Выполняются. Аптечка в наличии.</p> <p>Медицинские книжки работников пищеблока имеются. Медицинский допуск до 08.11-26.11.2024г., 29.01.2025г.</p> <p>Санитарно-гигиеническое обучение работников пищеблока прошли 3 человек до 08.11.2024, 28.02.2025, 13.08.2025.</p>
14	Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	<p>Уборочный инвентарь (швабра, ведро, ветошь промаркирован) в наличии. Хранится в отдельном помещении.</p> <p>Около раковин для мытья рук жидкое антибактериальное мыло, разовые полотенца для рук в наличии.</p> <p>График генеральной уборки помещений пищеблока в наличии, выполняется. Инструкция по режиму уборки в пищеблоке имеется.</p> <p>Спецодежда, головной убор работников пищеблока имеются, чистые. Перчатки в наличии. Халаты для уборки имеются.</p> <p>Бактерицидные установки в наличии (2 шт.), журнал регистрации работы бактерицидных установок ведется. Ответственный по использованию бактерицидных установок утвержден приказом от 11.09.2024 № 34-ОД.</p>
15	Сбор и обращение отходов	<p>Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с отходами и содержанию территории.</p> <p>Договор на утилизацию пищевых отходов в наличии от 10.01.2024 № 1. Журнал учета пищевых отходов ведется.</p>
16	Осуществление контроля организации питания	<p>Контроль организации питания осуществляет заведующий согласно годовому плану работы.</p> <p>Карточки контроля заведующего по взвешиванию, по проверки остатков продуктов питания на складе, по соблюдению правил хранения скоропортящихся продуктов питания, по закладке продуктов в котел в наличии.</p>
17	Поставщики продуктов питания	<p>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: ООО «Казьминский молочный комбинат» (молоко, сливочное масло, творог, сметана); ИП Чернов Игорь Иванович (мясо птицы, рыба, яйцо, печень говяжья); ИП Гидирим Олег</p>

		Олегович (говядина); ИП Лазаренко Н.В. (овощи, фрукты, бакалея).
18	Документы по экспертизе качества продуктов питания	Для объективной оценки качества питания систематически проводится экспертиза продуктов питания. Проводимые лабораторные испытания соответствуют установленным требованиям и ГОСТам, нарушений не выявлено.

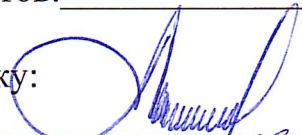
Исходя из вышеизложенного, комиссия считает необходимым указать на безукоризненное выполнение санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические 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 руководителю организации держать на личном контроле.

В ходе проведения проверки нарушений не выявлено.

Прилагаемые к акту копии документов: _____

Подписи лиц, проводивших проверку: _____


 _____ Переверзева В.В.
 _____ Лобанкова Т.В.
 _____ Лукашова О.В.
 _____ Романская М.В.

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

Борзых Н.В., исполняющий обязанности заведующего МБДОУ «Детский сад № 61 «Малышок»

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

« 04 » октября 2024 г.

