

Комитет образования администрации города Ставрополя

г. Ставрополь
(место составления акта)

«29» октября 2025 г.
(дата составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

На основании: приказа комитета образования администрации города Ставрополя от 07.10.2025 № 754-ОД

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, камеральная/выездная)

(плановая/внеплановая, камеральная/выездная)

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 17 города Ставрополя

(наименование учреждения)

Организация питания за 2024 год и истекший период 2025 года

(тема проверки, проверяемый период)

по адресу: город Ставрополь, улица Южный обход, дом 55 Д

(место проведения проверки)


Срок проведения проверки: с «27» октября 2025 года по «31» октября 2025 года.

Акт составлен: комитетом образования администрации города Ставрополя

(наименование учредителя)

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

Широбокова О.А.

 13.10.2025г. 16.00
(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, Полтавцева И.С., консультант отдела дошкольного образования комитета образования администрации города Ставрополя

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

При проведении проверки присутствовали:

Широбокова О.А., заведующий МБДОУ д/с № 17

(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	<p>Документы по организации питания детей дошкольного возраста в наличии.</p> <p>Приказ по организации питания воспитанников от 01.09.2025 № 97-ОД. Ответственный за организацию питания заведующий МБДОУ д/с № 17 приказ от 01.09.2025 № 97-ОД.</p> <p>Утверждено десятидневное сезонное (осенне-зимнее) меню для детей от 1,5 до 3 лет приказ от 03.10.2025 № 141-ОД и от 3 до 7 лет приказ от 03.10.2025 № 142-ОД.</p> <p>Технологические карты в наличии, соответствуют требованиям СанПиН, представлены на всю продукцию, изготавливаемую на пищеблоке в соответствии с утвержденным меню.</p>
2	Наличие утвержденного графика получения готовой продукции на пищеблоке	График получения готовой продукции в наличии, утвержден приказом от 01.09.2025 № 97-ОД, выполняется.
3	Оформление меню-требования на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок	<p>Меню-требование на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок оформляется в электронном виде. Визы ответственных лиц в наличии.</p> <p>Возврат и дополнения к меню оформляются актом своевременно. Изменения выхода готовых блюд фиксируются актом, а также в журнале бракеража готовой пищевой продукции.</p>
4	Осуществление отбора суточных проб	Приказ о назначении ответственных за отбор суточных проб от 01.09.2025 № 97-ОД. Место для хранения определено в специально отведенном холодильнике. Температура хранения от +2 °С до +6 °С. Каждая проба помещена в отдельную посуду (стеклянная емкость с плотно завинчивающейся крышкой), снимается с каждой партии приготовленных блюд, отбирается прокипяченными столовыми приборами. Посуду с суточными 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 01.09.2025 № 95-ОД. Членами комиссии осуществляется органолептический контроль блюд по следующим показателям - вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Выдача готовой продукции осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции установленного образца. Журнал заполняется своевременно, подписи всех членов бракеражной комиссии в наличии.

		Фактов возврата продуктов, случаев нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюд при анализе Журнала не зарегистрировано.
6	Организация контроля температурного режима готовых блюд	Для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры-щупы. Температура готовых блюд соответствует технологическим документам. Результаты измерений фиксируются в Журнале измерения температуры приготовляемых блюд.
7	Ведение учетной документации - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	В журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции отмечается дата поступления пищевой продукции, наименование, фасовка, дата выработки, изготовитель, поставщик, количество поступившего продукта, номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта, условия хранения, конечный срок реализации, дата фактической реализации. Подпись ответственного лица в наличии.
8	Организация входного контроля поступающих продуктов	Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Входной контроль поступающих продуктов с фиксацией результатов в журнале осуществляется ответственным лицом — кладовщик, согласно приказу от 01.09.2025 № 99-ОД.
9	Наличие документов на поставляемые продукты питания	Декларации соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы поставщика пищевых продуктов на каждую партию пищевых продуктов в наличии.
10	Соблюдение условий хранения продуктов	Условия хранения продуктов соблюдаются: расстояние от стены не менее 20 см, хранение осуществляется в таре производителя (или - поставщика). Хранение продуктов на полу отсутствует. Подставки и стеллажи в наличии, высота над уровнем пола не менее 15 см. Обработка стеллажей осуществляется своевременно. При работе пищеблока исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых блюд. Сыпучие продукты хранятся в таре производителя. Маркировочный ярлык (или его копия) каждого тарного места с указанием срока годности продукции сохраняется до полного использования продукта. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией. Нарушений товарного соседства при хранении

		<p>продукции на момент проверки не выявлено.</p> <p>Складские помещения оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.</p>
11	<p>Маркировка холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды</p>	<p>Маркировка холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды имеется, соответствует требованиям СанПиН. На пищеблоке используются бытовые и промышленные холодильники. Морозильные камеры размораживаются согласно инструкции по эксплуатации (не реже 1 раза в месяц). Контроль температурного режима осуществляется встроенными и бытовыми термометрами ежедневно с занесением результатов в журнал установленного образца. Товарное соседство соблюдено.</p> <p>Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования согласно договора от 01.07.2025 №Д17-2 производит ООО «Мегатекс». Назначен ответственный по контролю за работой технологического и холодильного оборудования пищеблока и своевременному принятию мер по вызову специалистов с регистрацией в журнале факта выхода оборудования из строя или сбоев в его работе приказ от 01.09.2025 № 102-ОД.</p> <p>Весы в количестве 9 шт., состояние удовлетворительное. Срок действия поверки до 11.11.2025.</p> <p>Шкафы для хранения хлеба (белого, черного) в наличии, промаркированы, имеются отверстия для вентиляции.</p>
12	<p>Ведение учетной документации – «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»</p>	<p>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ведется, своевременно оформляется.</p>
13	<p>Ведение иной учетной документации</p>	<p>«Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» оформляются согласно санитарным требованиям.</p>
14	<p>Наличие должностных инструкций работников пищеблока</p>	<p>Должностные инструкции работников пищеблока, инструкции по ОТ и ТБ в наличии. Выполняются. Аптечка в наличии.</p> <p>Медицинские книжки работников пищеблока имеются. Медицинский допуск до 11.02.2026.</p> <p>Санитарно-гигиеническое обучение прошли 6 работников пищеблока. Допуск до 19.11.2025, 24.04.2026.</p>
15	<p>Санитарное состояние пищеблока и складских помещений</p>	<p>Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное. Уборочный инвентарь и ветошь в наличии, промаркированы, хранятся в специально отведенном месте.</p> <p>Около раковин для мытья рук жидкое</p>

		<p>антибактериальное мыло, одноразовые полотенца для рук в наличии.</p> <p>График генеральной уборки помещений пищеблока в наличии, выполняется. Инструкции по уборке на пищеблоке имеются.</p> <p>Спецодежда, головные уборы работников пищеблока имеются, чистые. Перчатки в наличии. Халаты для уборки имеются.</p> <p>Бактерицидные установки имеются (3 шт). Акт ввода в эксплуатацию 22.09.2011. Состояние удовлетворительное. Журнал регистрации работы установок ведется. Ответственный по использованию бактерицидных установок назначен приказом от 01.09.2025 № 96-ОД.</p>
16	Сбор и обращение отходов	<p>Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с отходами и содержанию территории. По вывозу мусора заключен договор от 25.12.2024 № 02_01_03523 с региональным оператором ООО «ЭкоСити».</p> <p>Пищевые отходы собираются в специальную промаркированную емкость с крышкой, которая в конце рабочего дня очищается и обрабатывается трапом. Журнал учета пищевых отходов ведется.</p>
17	Осуществление контроля организации питания	<p>Административный контроль организации и качества питания проводится. Контроль организации питания осуществляет заведующий согласно циклограмме контроля и годовому плану работы. Карточки контроля заведующего по взвешиванию готовых блюд, проверке остатков продуктов питания на складе, соблюдению правил хранения скоропортящихся продуктов питания и др. имеются.</p>
18	Организация работы с родительской общественностью	<p>Разработан план работы на 2024, 2025 учебные года по организации здорового питания; на официальном сайте в сети «Интернет» своевременно размещается информация об условиях организации питания воспитанников, в том числе ежедневное меню; организуется системная, информационная, разъяснительная просветительская работы с родителями (законными представителями) воспитанников по пропаганде здорового питания.</p>
19	Поставщики продуктов питания	<p>Поставка продуктов питания в учреждение осуществляется централизованно в соответствии с заключенными договорами (контрактами) на поставку продуктов питания. Заключены договора (контракты) на поставку продуктов питания с поставщиками: ООО «КМК» (молоко, кефир, сметана), СПАС СППК (творог, масло сливочное), АО «МКС» (сыр); ИП Чернов И.И. (мясо птицы, рыба, яйцо); ИП Уринева Н.С. (говядина); ИП Карбанова О.В. (овощи, фрукты); ООО «ВЕГА-ЮГ» (бакалейная продукция).</p>


20	Документы по экспертизе качества продуктов питания	Для объективной оценки качества питания систематически проводится экспертиза продуктов питания. Лабораторные испытания от 25.09.2025 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 руководителю организации держать на личном контроле.

В ходе проведения проверки: нарушений не выявлено.

Подписи лиц, проводивших проверку:


 _____ Лобанкова Т.В.
 _____ Лукашова О.В.
 _____ И.С. Полтавцева

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

Широбокова О.А., заведующий МБДОУ д/с № 17

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

« 07 » ноября 20 25 г.



Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(заполняется в случае отказа ознакомления с актом проверки руководителем, иным должностным лицом или уполномоченным представителем учреждения)