

Акт от 7 апреля 2021 года.

На основании годового плана контрольно – ревизионной работы ревизионной группы муниципального казённого учреждения «Многофункциональный центр обслуживания муниципальных образовательных учреждений муниципального образования город Новотроицк» на 2021 год, утвержденного начальником управления образования администрации муниципального образования город Новотроицк, комиссией в составе: заместителя начальника управления образования город Новотроицк Демидовой С.В., ведущего бухгалтера ревизионной группы МКУ «МЦО МО г. Новотроицка» Анисимовой И.Г., специалиста 1 категории ревизионной группы МКУ «МЦО МО г. Новотроицка» Мaziной Г.П., в присутствии заведующего МДОАУ «Детский сад № 14» Сергеевой Е.В., кладовщика Колесовой С.А., повара Чирковой М.А., проведена проверка организации питания воспитанников образовательного учреждения с действующими санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и санитарно – эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПиН 2.4.3648-20.

Тема проверки:

Контроль по организации и качеством питания в образовательном учреждении (отражение в нормативно – правовых документах вопросов организации питания). Соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.4.3648-20 в организации питания.

Место проверки – пищеблок, групповые помещения, складское помещение.

Проверка проведена 6 апреля 2021 года с 10 часов.

Проверкой установлено:

**Контроль по организации и качеством питания в образовательном учреждении (отражение в нормативно – правовых документах вопросов организации питания).**

**Соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.4.3648-20 в организации питания.**

**Пищеблок:**

1) Учреждение самостоятельно организует питание детей дошкольного возраста.

Количество цехов – 2 (горячий и цех сырой продукции).

Горячий цех функционально разделен на зоны, соответствующие санитарно – эпидемиологическим требованиям.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.15; п. 2.16.

2) Дошкольное учреждение оборудовано технологическим и холодильным оборудованием, которое находится в рабочем состоянии, а так же моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

**На жарочном шкафу не регулируется температурный режим при выпекании порционных блюд, что приводит при взвешивании готовых блюд к отклонениям в весе. Нарушение п.8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

3) В соответствии п.8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 кухонная посуда промаркирована и используется по назначению.

4) В соответствии п.8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 определены ванны для мытья кухонной посуды. Имеются ванны для обработки продовольственного сырья, вторичной обработки овощей.

На пищеблоке для мытья кухонной посуды используются разрешенные моющие средства, для дозирования которых определена мерная ёмкость.

**В нарушение санитарных правил лица, ответственные за эпидемиологический режим пищеблока, не обновили существующие инструкции по обработке разделочных досок, инструкции по обработке столового яйца, режим мытья кухонной посуды в соответствии с требованиями действующего СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

5) В соответствии п.3.2; п.8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке используются разделочные доски из дерева твёрдых пород. Производственные столы, разделочный инвентарь промаркированы. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на отдельных разделочных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные доски хранятся в специальных кассетах; ножи с использованием магнитных держателей, расположены в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

**В нарушении п.2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648-20 отсутствует покрытие стола (столешница) для работы с тестом.**

6) Меню дня, утвержденное руководителем учреждения, вывешено возле пищеблока и групповых помещений, **в котором не указана информация о калорийности порции. Не во всех группах представлены рекомендации по организации здорового питания детей. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.7.**

Технологические карты для приготовления блюд дня отложены, согласно меню – требования.

7) В нарушение санитарных правил контрольные блюда обеда не выставлены.

8) Проведён бракераж готовой продукции - на день проверки 6 апреля 2021 года нарушена технология приготовления блюд:

- при приготовлении блюда «Капуста тушеная» - овощи (лук, морковь) заложены не пассированными в сыром виде, блюдо не заправлено мучной пассировкой, при снятии пробы блюда членом ревизионной группы ощущается привкус сырых овощей;

- при приготовлении блюда «Суп картофельный с крупой» крупа пшеничная варилась одновременно с картофелем, что придало блюду мутный осадок – следовало пшеничную крупу промыть, заложить в кипяток (3 литра на 1 кг крупы) и варить до полуготовности, затем готовить блюдо в соответствии с технологической картой. В приготовленном блюде ощущается привкус сырого лука.

Нарушения п. 2. 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9) В соответствии п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбираются и хранятся суточные пробы, но не в полном объёме на каждой ёмкости нанесена маркировка – нет идентификатора партии, фамилии, имя, отчества сотрудника, проводившего отбор. Чистая посуда для суточных проб хранится в соответствии санитарных правил.

10) Проведена проверка норм закладки продуктов питания на 6 апреля 2021 года соответствия меню с технологическими картами – отклонений от закладки продуктов питания не установлено.

Во время выдачи пищи обеда с пищеблока в групповые нарушен, утвержденный график выдачи для детей возраста до 3-х лет. По графику выдача пищи должна быть осуществлена в 11.25 часов. И дети должны приступить к приёму пищи в 11.40 часа, фактически выдача пищи с пищеблока произведена только в 11.50 часов, что соответственно сдвинуло режим дня в приёме обеда детей раннего возраста.

11) При взвешивании продуктов питания на пищеблоке, полученных с продуктового склада на приготовление блюд дня выявлена недостача творога в количестве 0,2 кг на сумму 53,00 руб., недостача хлеба ржано- пшеничного в количестве 1,88 кг на сумму 71,67 руб., и излишки молока в количестве 3,129 л. на сумму 131,79 руб.. Излишки продуктов по накладной возвращены на продуктовый склад.

Также для приготовления второго блюда обеда «Биточки рыбные с яйцом» при взвешивании рыбы свежемороженой минтай выявлена недостача в количестве 1,648 кг на сумму 266,97 руб., выявлена

**недостача хлеба Кишиневского в количестве 0,935 кг на сумму 36,18 руб., что привело к отклонению выхода блюда.**

**12) При проверке продовольственного склада установлено:**

- товарное соседство соблюдается;
- маркировочные ярлыки на сыпучие продукты, картофель, овощи урожая 2020 года, продукцию животного происхождения имеются;
- склад оборудован прибором для измерения температуры и влажности воздуха. **На день проверки температура в складском помещении 26 °, что противоречит установленным производителем – изготовителем условий хранения продуктов питания и относительная влажность воздуха 49 %.**

В продовольственном складе проведена выборочная инвентаризация материальных запасов (продуктов питания). Фактическое наличие продуктов питания отражено в инвентаризационной описи (сличительной ведомости).

**По результатам проведенной инвентаризации установлены излишки продуктов питания в сумме 687,24 руб., недостача продуктов питания не выявлена.**

В соответствии с санитарными правилами по организации питания в детском образовательном учреждении представлены:

- приказ об организации питания в детском саду № 1- од от 11.01.2021 год;
- приказ о составе бракеражной комиссии № 1 – од п.7 от 11.01.2021 год;
- приказ об утверждении технологических карт № 55 – од от 24.01.2019 год;
- приказ об утверждении примерного меню № 150 – од от 29.05.2019 год;
- график выдачи пищи с пищеблока;
- режим дня с указанием времени приема пищи;
- табель на питание сотрудников;
- приказ об организации питания сотрудников № 2 - од от 11.01.2021 год;
- приказ о назначении лица, ответственного за составление меню – требования № 1 – од п.13 от 11.01.2021 год;
- приказ о назначении лица, ответственного за проведение витаминизации № 1 – од п.3 от 11.01.2021 год;
- гигиенический журнал (заполняется своевременно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (заполняется своевременно);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (на день проверки не результата контроля обеда членов бракеражной комиссии );
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (заполняется своевременно, но заполнен не по форме);

- сертификаты соответствия на продукты питания; ветеринарные справки на продукцию животного происхождения; карантинные сертификаты на овощи, картофель, крупы, выращенные за пределами Оренбургской области (нарушений нет).

Меню - требование на 6 апреля 2021 года составлено 5 апреля 2021 года с количеством детей:

**с 10,5 часовым пребыванием:**

с 1,5 до 3-х лет – 24 ребенка

с 3-х лет – 128 детей

Итого 152 ребенка.

Фактически 6 апреля 2021 года присутствует детей:

**с 10,5 часовым пребыванием:**

с 1,5 до 3-х лет – 23 ребенка

с 3-х лет – 126 детей

Итого 149 детей.

Акт пересчета выхода блюд для детей с 10,5 часовым пребыванием с 1,5 лет на 1 ребенка; с 3 – лет на 2 ребенка оформлен на завтрак, обед, полдник.

Питание детей с 12-часовым пребыванием в МДОАУ «Детский сад № 14 «Дельфин» не осуществляется.

На питании в дошкольном муниципальном образовательном учреждении состоят сотрудники 21 человек (1-ое блюдо, хлеб ржано - пшеничный).

#### **На обед запланировано:**

- 1) Салат «Полевой» с выходом 40/60 г на порцию
- 2) Суп картофельный с крупой со сметаной с выходом 150/5 г; 200/5 г на порцию
- 3) Биточки рыбные с яйцом с выходом 80/80 г на порцию
- 4) Капуста тушеная с выходом 130/150 г на порцию
- 5) Чай с сахаром с выходом 150/200 г на порцию
- 6) Хлеб ржано – пшеничный с выходом 28,5/35,6 г на порцию

#### **Сотрудники:**

Суп картофельный с крупой со сметаной с выходом 200/5 г на порцию  
Хлеб ржано – пшеничный с выходом 40 г на порцию

#### **На момент проверки приготовлено:**

- 1) Салат «Полевой»:

Фактически приготовлено: 11,230 кг

Запланировано по меню – требованию:  $0,040*24 + 0,060*128 + 0,040$  (контрольное блюдо) + 0,060 (контрольное блюдо) + 0,100 (суточная проба) = 8,840 кг

**Излишки составили 2,390 кг и выданы в присутствии комиссии в группы.**

## **2) Суп картофельный с крупой со сметаной:**

Фактически приготовлено: 28,240 кг

Запланировано по меню – требованию:  $0,155*24 + 0,205*128 + 0,205*21$  (сотрудники) + 0,155 (контрольное блюдо) + 0,205 (контрольное блюдо) + 0,105 (суточная проба) = 34,730 кг

**Недостача блюда составила 6,490 кг (без стоимости сметаны) на сумму 112,28 рублей.**

## **3) Биточки рыбные с яйцом:**

Фактически приготовлено: 150 штук весом 10,380 кг

Ввиду изменения численности детей с 1,5 лет с 24 на 23 ребенка изменился выход биточков с 80 г на 83,5 г; с 3 – х лет с 128 на 126 детей с 80 г на 81,3 г на порцию.

Запланировано по меню – требованию:  $0,0835*23 + 0,0813*126 + 0,080$  (суточная проба) = 12,244 кг

**Недостача составила 1,864 кг.**

Недостача блюда произошла в результате не полной закладки продуктов питания – рыбы свежемороженой минтай и хлеба Кишиневского.

## **4) Капуста тушеная:**

Фактически приготовлено: 25,400 кг

Запланировано по меню – требованию:  $0,130*24 + 0,150*128 + 0,130$  (контрольное блюдо) + 0,150 (контрольное блюдо) + 0,100 (суточная проба) = 22,700 кг

**Излишки составили 2,700 кг и выданы в присутствии комиссии в группы.**

## **5) Чай с сахаром:**

Фактически приготовлено: 30,02 кг

Запланировано по меню – требованию:  $0,150*24 + 0,200*128 + 0,150$  (контрольное блюдо) + 0,200 (контрольное блюдо) + 0,100 (суточная проба) = 29,650 кг

**Излишки составили 0,370 кг и выданы в присутствии комиссии в группы.**

## **б) Хлеб ржано – пшеничный:**

Фактически выдано: 4,200 кг ( $0,0285*24 + 0,0356*128 + 0,040*21 = 6,08$  кг)

Недостача составила 1,880 кг и отражена в сличительной ведомости на удержание.

**Итого сумма недостачи по приготовленным блюдам обеда составила 112,28 рублей.**

(Расчет по результатам проверки кухни по МДОАУ «Детский сад № 14» прилагается к акту).

**По анализу организации приёма пищи детьми и наличия отходов в групповых после приема пищи (обеда) установлено: отходы составили 15,250 кг или 14,5 % от общего количества приготовленной пищи:**

- 1) Салат «Полевой» в количестве 11,230 кг
  - 2) Суп картофельный с крупой со сметаной в количестве 23,935 кг
  - 3) Биточки рыбные с яйцом в количестве 10,380 кг
  - 4) Капуста тушеная в количестве 25,400 кг
  - 5) Чай с сахаром в количестве 30,02 кг
  - 6) Хлеб ржано – пшеничный в количестве 4,200 кг.
- Итого суммарный объём приготовленных блюд обеда 6 апреля 2021 года составил 105,165 кг.

При проверке буфетных комнат групповых помещений количество одновременно используемой посуды и приборов соответствует списочному составу детей. В группах для персонала имеется отдельная, промаркированная столовая посуда.

**При проверке посещаемости детей в группах установлено:**

-воспитанники с 1,5 до 3-х лет - по табелю отмечено 23 ребенка, фактически присутствует 23 ребенка.

Списочный состав детей ясельного возраста на момент проверки 30 чел.

-воспитанники возраст детей с 3-х лет – по табелю отмечено 126 детей, фактически присутствует 123 ребенка (3 заявления от родителей на посещение узких специалистов детской поликлиники).

Списочный состав детей возраста с 3-х лет на момент проверки 172 чел.

**По итогам проведенной проверки выявлено 9 нарушений от установленных санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 1 нарушение от**

**установленных санитарно – эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПиН 2.4.3648-20.**

**ПРЕДПИСАНИЕ:** В результате проведенной проверки по организации и качеством питания в образовательном учреждении (отражение в нормативно – правовых документах вопросов организации питания), соблюдение СанПиН в организации питания в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении «Детский сад №14 «Дельфин» комбинированного вида города Новотроицка Оренбургской области», **предлагаем:**

- 1) Соблюдать санитарно- эпидемиологический режим.
- 2) Руководителю учреждения изыскать финансовую возможность для приведения в соответствие переключателей температурного режима работы духовых шкафов.
- 3) В соответствии п.2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648-20 руководителю учреждения изыскать финансовую возможность для приобретения стола для работы с тестом или съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
- 4) Согласно санитарных правил повару выставлять контрольные блюда в полном объёме.
- 5) В соответствии п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, повару готовить блюда с учетом жидкости, указанной в карте. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций. **Излишки приготовленной пищи приводят к снижению калорийности питания, его биологической ценности и большому количеству остатков.** (Азбука питания Москва 2002 год стр.19).
- 6) Руководителю учреждения создать условия для хранения сухих сыпучих продуктов на продуктовом складе.
- 7) Лицам, ответственным за эпидемиологический режим на пищеблоке, необходимо составить новые или обновить существующие инструкции. Привести в соответствие приложения № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.



8) В соответствии п.7.1.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 членам бракеражной комиссии своевременно вносить результаты контроля приготовленных блюд в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

9) В соответствии п.7.1.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 лицам, ответственным за организацию питания своевременно осуществлять контроль за приготовлением и выдачей готовой продукции в группы.

10) Повару Чирковой М.А. осуществлять выдачу приготовленных блюд в группы в соответствии с утвержденным руководителем графиком выдачи готовой пищи.

11) В соответствии п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 производить отбор суточных проб с обязательной маркировкой на каждой ёмкости даты, времени отбора; приёма пищи, наименования блюда, идентификатора партии, фамилии, имя, отчества сотрудника, проводившего отбор.

12) В связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением своих должностных обязанностей предлагаем руководителю учреждения **принять меры по возмещению продуктов питания и постановке на баланс Учреждения:**

**\* с повара Чирковой М.А. за нарушение технологии приготовления блюд обеда «Суп картофельный с крупой» в количестве 6,490 кг на сумму 112,28 рублей;**

**\* с повара Чирковой М.А. за недостачу продуктов на пищеблоке творога 5 % 0,2 кг на сумму 53,00 рублей;**

**\* с повара Чирковой М.А. за недостачу и не полной закладки продуктов питания – рыбы свежемороженой минтай в количестве 1,648 кг на сумму 266,97 рублей**

**\* с завхоза Дегтеревой Е.А. за недостачу продуктов питания на пищеблоке хлеба Кишеневского в количестве 0,935 кг на сумму 36,18 руб., и хлеба ржано- пшеничного в количестве 1,88 кг на сумму 71,67 руб.**

13) Бухгалтеру материального отдела оприходовать и поставить на баланс учреждения излишки продуктов питания, выявленные во время ревизии и возмещенные ответственными лицами.

14) Заведующему МДОАУ «Детский сад № 14» Сергеевой Е.В. привести в соответствии с п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 размещение информации в доступных для родителей местах ежедневного меню с указанием калорийности порции блюда и рекомендаций по организации здорового питания детей.

15)Заведующему МДОАУ «Детский сад № 14» Сергеевой Е.В. продолжать осуществлять контроль за работой пищеблока, исправить замечания, указанные в акте к 01.06.2021 года.

Заместитель начальника  
управления образования  
город Новотроицк

С.В.Демидова

Ведущий бухгалтер  
ревизионной группы  
МКУ « МЦО МО г. Новотроицк»

И.Г.Анисимова

Специалист 1 категории ревизионной группы  
МКУ « МЦО МО г. Новотроицк»

Г.П. Мазина

Ознакомлены:

Повар

М.А.Чиркова

Завхоз

Е.А.Дегтерева

Кладовщик

С.А.Колесова

Заведующий  
МДОАУ «Детский сад № 14»

Е.В.Сергеева

Расчет выхода готовых блюд МДОАУ № 14 на 06.04.2021

Недостача 6,490 кг в Суп картофельный с крупой .

наименование продуктов		кол-во	цена	сумма
масло сливочное		0,0026	300	0,78р.
пшено		0,0040	61	0,24р.
картофель		0,1000	20	2,00р.
лук		0,0096	20	0,19р.
морковь		0,0106	23,01	0,24р.
				0,00р.
<b>Недостача 6,490</b>		<b>200</b>		<b>3,46р.</b>

$$3,46 * 6,49 / 0,2 = 112,28$$

Недостача супа 112,28руб.

Рыба свежеморозная минтай.  $1,648 * 162,00 = 266,97$ руб.

Итого недостача повара Чиркова М.А.. 379,25РУБ.

Бухгалтер:



В.А.Калинина.