

Акт от 22 марта 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 город Новотроицка» Мaziной Г.П., в присутствии заведующего МДОАУ «Детский сад № 16» Меркуловой Н.В., старшего воспитателя Юшиновой Л.В., завхоза Городецкой С.А., повара Шипиловой О.В., 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 19 марта 2021 года с 10 час. 15 мин.

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 в организации питания.

Пищеблок:

1) Учреждение самостоятельно организует питание детей дошкольного возраста.

Количество цехов – 1(горячий цех).

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)В соответствии п.8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 дошкольное учреждение оборудовано технологическим и холодильным оборудованием, которое находится в рабочем состоянии, а так же моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

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.

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.

Разделочные доски с маркировкой для сырой продукции расположены в зоне готовой продукции. Нарушение п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.7. Технологические карты для приготовления блюд дня отложены, согласно меню – требования.

7) В соответствии санитарных правил выставлены контрольные блюда обеда в полном объеме, в зависимости от возрастной категории детей.

8) Проведён бракераж готовой продукции обеда - замечаний по технологии приготовления не установлено.

9) В нарушение п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбираются суточные пробы – не отложены пробы хлеба ржано – пшеничного, Кишиневского; блюдо «Чай с сахаром» за 18.03.2021 года; не оставлены пробы кондитерского изделия (вафли).

Чистая посуда для суточных проб хранится в соответствии санитарных правил.

10) Проведена проверка норм закладки продуктов питания на 17 марта 2021 года соответствия меню с технологическими картами – нарушений не установлено.

11) При взвешивании продуктов питания на пищеблоке, полученных с продуктового склада на приготовление блюд дня выявлены излишки хлеба Кишеневского в количестве 2,520 кг на сумму 94,25 руб., молока в количестве 0,380 л. на сумму 16,07 руб. Излишки продуктов, выявленные на пищеблоке, по накладной возвращены на продуктовый склад. Итого сумма излишек составила 110,32 руб.

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 24 ° С и относительная влажность 51 %.

В продовольственном складе проведена выборочная инвентаризация материальных запасов (продуктов питания). Фактическое наличие продуктов питания отражено в инвентаризационной описи (сличительной ведомости). Результаты инвентаризации будут отражены после поступления в бухгалтерию МКУ «МЦО МО город Новотроицк» первичных учетных документов (счетов – фактур, накладных, меню – требований).

В соответствии с санитарными правилами по организации питания в детском образовательном учреждении представлены следующие нормативно – правовые документы:

- приказ об организации питания в детском саду № 1/8 от 11.01.2021 год;
- приказ о составе бракеражной комиссии № 1/11 от 11.01.2021 год;
- приказ об утверждении технологических карт № 2/1 от 28.01.2019 год; год;
- приказ об утверждении примерного меню № 2 от 28.01.2019 год; год;
- график выдачи пищи с пищеблока
- режим дня с указанием времени приема пищи
- табель на питание сотрудников;

- приказ об организации питания сотрудников № 1 от 11.01.2021 год;
- приказ о назначении лица, ответственного за составление меню – требования № 1/12 от 11.01.2021 год;
- приказ о назначении лица, ответственного за проведение витаминизации № 1/12 п.2 от 11.01.2021 год;
- гигиенический журнал (заполняется своевременно);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (заполняется своевременно), **но в нарушение санитарных правил в журнале не регистрируются результаты контроля поступивших соленых овощей.**
- Журнал следует изменить на журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;**
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (заполняется своевременно) - **следует изменить на журнал бракеража готовой пищевой продукции;**
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (заполняется своевременно) – **следует изменить на журналы температурного режима холодильного оборудования и учета температуры и влажности в складских помещениях;**
- сертификаты соответствия на продукты питания; ветеринарные справки на продукцию животного происхождения; карантинные сертификаты на овощи, картофель, крупы, выращенные за пределами Оренбургской области (нарушений нет).

МДОАУ «Детский сад № 16» работает по примерному 2-х недельному меню, утвержденному заключением санитарно – эпидемиологической экспертизы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» от 24.05.2019 года № 56.ФБУЗ.08.01.- 05.2019 – 292.

Меню - требование на 19 марта 2021 года составлено 18 марта 2021 года с количеством детей:

с 10,5 часовым пребыванием:

с 1,5 до 3-х лет - 10 детей

с 3 – х лет - 45 детей

Итого 55 детей.

Фактически 19 марта 2021 года по меню- требованию отмечено детей:

с 10,5 часовым пребыванием:

с 1,5 до 3-х лет – 10 детей

с 3 – х лет – 44 ребенка.

Итого 54 ребенка.

Акт пересчета выхода блюд для воспитанников с 3-х лет не произведен.

Питание детей с 12-часовым пребыванием в МДОАУ «Детский сад № 16 «Чебурашка» не осуществляется.

На питании в дошкольном муниципальном образовательном учреждении состоят сотрудники 12 человек (1-ое блюдо, хлеб пшеничный).

На обед запланировано:

- 1) Салат из моркови с зеленым горошком с выходом 54,8/54,8 г на порцию;
- 2) Суп лапша домашняя с курами с выходом 150/16,1 г; 200/16,1 г на порцию;
- 3) Рыба по - польски с выходом 100/100 г на порцию;
- 4) Картофель отварной с выходом 100/3 г; 100/3 г на порцию;
- 5) Кисель с выходом 150/200 г на порцию;
- 6) Хлеб ржано – пшеничный с выходом 32,8/32,8 г на порцию;

Сотрудники:

Суп лапша домашняя с курами с выходом 200/16,1 г на порцию
Хлеб Кишеневский с выходом 40 г на порцию.

На момент проверки приготовлено:

1) Салат «Здоровье»:

Фактически приготовлено: 2,563 кг

Запланировано по меню – требованию: $0,0548 \cdot 10 + 0,0548 \cdot 45 + 0,0548$
(контрольное блюдо) + 0,100 (суточная проба) = 3,169 кг

Недостача составила 0,606 кг на сумму 46,78 рублей.

2) Суп лапша домашняя с курами:

Фактически приготовлено: 14,477 кг

Запланировано по меню – требованию: $0,1661 \cdot 10 + 0,2161 \cdot 45 + 0,2161 \cdot 12$ (сотрудники) + 0,1661 (контрольное блюдо) + 0,2161
(контрольное блюдо) + 0,1161 (суточная проба) = 14,477 кг

Отклонений нет.

3) Рыба по – польски:

Фактически приготовлено: 5,600 кг

Запланировано по меню – требованию: $0,100 \cdot 10 + 0,100 \cdot 45 + 0,100$
(суточная проба) = 5,600 кг

Отклонений нет.

4) Кисель:

Фактически приготовлено: 10,550 кг

Запланировано по меню – требованию: $0,150 \cdot 10 + 0,200 \cdot 45 + 0,150$
(контрольное блюдо) + 0,200 (контрольное блюдо) + 0,100 (суточная проба) = 10,950 кг

Недостача составила 0,400 кг на сумму 4,34 рублей.

5) Картофель отварной:

Фактически приготовлено: 6,290 кг

Запланировано по меню – требованию: $0,103 \cdot 10 + 0,103 \cdot 45 + 0,103$
(контрольное блюдо) + 0,103 (суточная проба) = 5,871 кг

Излишки составили 0,419 кг и выданы в присутствии комиссии в группы.

6) Хлеб ржано - пшеничный:

Фактически выдано 1,800 кг ($0,0328 \cdot 10 + 0,0328 \cdot 45 = 1,800$ кг)

Отклонений нет.

7) Тесто полуфабрикат для приготовления блюда «Булочка сдобная»

Фактически приготовлено: 2,888 кг

Запланировано по меню – требованию: $0,061 \cdot 55 + 0,061$ (суточная проба)
= 3,416 кг

Недостача составила 0,528 кг на сумму 38,26 рублей.

Сотрудники:

Хлеб Кишиневский:

Фактически выдано 0,480 кг ($0,04 \cdot 12 = 0,480$ кг)

Отклонений нет.

Итого сумма недостачи по приготовленным блюдам составила 89,38 рублей.

(Расчет по результатам проверки кухни по МДОАУ «Детский сад № 16» прилагается к акту).

По анализу организации приёма пищи детьми и наличия отходов в групповых после приема пищи (обеда) установлено: отходы составили 7,363 кг или 19 % от общего количества приготовленной пищи:

1) Салат «Здоровье» в количестве 2,563 кг

2) Суп лапша домашняя с курами в количестве 11,884 кг

3) Рыба по - польски в количестве 5,600 кг

4) Картофель отварной в количестве 6,290 кг

5) Кисель в количестве 10,550 кг

6) Хлеб ржано – пшеничный в количестве 1,800 кг

Итого суммарный объём приготовленных блюд обеда 19 марта 2021 года составил 38,687 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 таблице отмечено 10 детей, фактически присутствует 10 детей.

Списочный состав детей ясельного возраста на момент проверки 21 чел.

-воспитанники с 3-х лет - по таблице отмечено 44 ребенка, фактически присутствует 42 детей (2 заявления от родителей на посещение узких специалистов детской поликлиники).

Списочный состав детей дошкольного возраста на момент проверки 89 чел.

По итогам проведенной проверки выявлено 4 нарушения 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 №16 «Чебурашка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития воспитанников города Новотроицка Оренбургской области», предлагаем:

- 1) Соблюдать санитарно- эпидемиологический режим.
- 2) В соответствии п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 расположить разделочные доски для сырой продукции в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 3) В соответствии п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбирать суточные пробы (все блюда, согласно меню – требования), включая хлеб, кондитерские изделия.
- 4) 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.

5) Лицам, ответственным за организацию питания, необходимо составить новые или обновить существующие служебные документы (журналы) и привести их в соответствие с приложением № 2; № 3; № 4; № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции регистрировать результаты контроля соленых овощей.

6) Лицам, ответственным за соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, составить новые или обновить существующие инструкции по обработке посуды, оборудования, столового яйца, должностные инструкции.

7) В соответствии п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 работникам пищеблока изготовление готовой продукции производить по технологическим документам, в том числе технологическим картам, разработанным уполномоченным лицом и утвержденные руководителем организации. Объем 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).

8) Заведующему МДОАУ «Детский сад № 16» Меркуловой Н.В. вести контроль за фактическим посещением и наличием детей. При отсутствии детей (присутствии большего количества детей), после утренней проверки фактического количества детей, производить возврат продуктов питания с пищеблока на продуктовый склад или дополнительную выдачу продуктов.

9) Бухгалтеру материального отдела оприходовать и поставить на баланс учреждения излишки продуктов питания в сумме 110,32 рублей, выявленные на пищеблоке.

10) В связи с неисполнением или ненадлежащее исполнение своих должностных обязанностей предлагаем руководителю учреждения **принять меры по возмещению продуктов питания в Учреждение:**
*** за нарушение технологии приготовления блюд обеда с повара Шипиловой О.В. на сумму 89,38 рублей.**

11) Заведующему МДОАУ «Детский сад №16» Меркуловой Н.В. привести в соответствии с п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 размещение информации в доступных для родителей местах рекомендаций по организации здорового питания детей.

12) Заведующему МДОАУ «Детский сад № 16» Меркуловой Н.В.
исправить замечания, указанные в акте к 20 апреля 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

Завхоз

С.А.Городецкая

Старший воспитатель
МДОАУ «Детский сад № 16»

Л.В.Юшинёва

Заведующий
МДОАУ «Детский сад № 16»

Н.В.Меркулова

Расчет по результатам проверки кухни МДОАУ № 16 от 19 марта 2021г.

Салат "Здоровье" - недостача 0,606 кг.

наименование продуктов	кол-во	цена	сумма
Масло растительное	0,0033	123,03	0,41
Лук репчатый	0,0066	21,00	0,14
Морковь	0,0442	30,99	1,37
Зеленый горошек	0,0229	100,87	2,31
итого недостача на 54,8 гр.			4,23

$$x = 4,23 * 0,606 / 0,0548 = 46 \text{ руб. } 78 \text{ коп.}$$

Недостача: салат "Здоровье" - 0,606 кг. на сумму 46 руб. 78 коп.

Кисель - недостача 0,400 кг.

наименование продуктов	кол-во	цена	сумма
Кисель	0,032	67,82	2,17
итого недостача на 200 гр.			2,17

$$x = 2,17 * 0,400 / 0,200 = 4 \text{ руб. } 34 \text{ коп.}$$

Недостача: Кисель 0,400 кг. на сумму 4 руб. 34 коп.

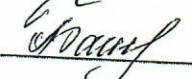
Тесто полуфабрикат для приготовления блюда "Булочка сдобная" - недостача 0,528 кг.

наименование продуктов	кол-во	цена	сумма
Масло сливочное	0,0045	462,00	2,08
Молоко	0,0045	42,30	0,19
Яйцо	0,0045	111,67	0,50
Мука	0,03	35,12	1,05
Дрожжи	0,00038	470,00	0,18
Сахар	0,008	51,99	0,42
итого недостача на 0,061 гр.			4,42

$$x = 4,42 * 0,528 / 0,061 \text{ гр.} = 38 \text{ руб. } 26 \text{ коп.}$$

Недостача: "Булочка сдобная" на сумму 38 руб. 26 коп.

Удержать с повара Шипиловой О.В. сумму в размере 89 руб. 38 коп.

Составил бухгалтер м/о  Л.А. Башкардинова

ПРИКАЗ

23.03.2021 № 17/1-1-к

**О наложении
дисциплинарного взыскания**

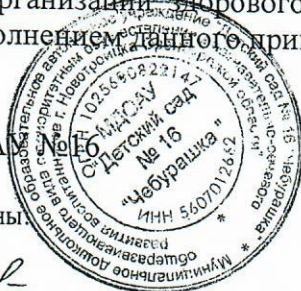
В ходе контрольной проверки организации и качества питания в МДОАУ Детский сад №16 ревизионной группой МКУ «МЦО МО г. Новотроицка» 19.03.2021 выявлены нарушения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в организации питания. На основании акта проверки от 22.03.2021 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Завхозу Городецкой С.А. в срок до 20.04.2021:
 - 1.1. Расположить разделочные доски на пищеблоке для сырой продукции в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой;
 - 1.2. Приобрести доску из дерева твердых лиственных пород для работы с тестом;
 - 1.3. Усилить контроль за санитарно – эпидемиологическим режимом и составить новые или обновить существующие инструкции по обработке посуды. Оборудования, столового яйца, должностные инструкции.
2. Повару Шипиловой О.В.:
 - 2.1. Изготовление готовой продукции производить строго по технологическим картам. Не допускать увеличения или уменьшения объема порций (количество порций должно соответствовать фактическому количеству присутствующих детей), срок - постоянно;
 - 2.2. При отсутствии детей (присутствии большого количества детей), после утренней проверки фактического количества детей, производить возврат продуктов питания с пищеблока на продуктовый склад или дополнительную выдачу продуктов, срок - постоянно;
 - 2.3. Возместить продукты питания в Учреждение на сумму 89,38 рублей.
3. Старшему воспитателю Юшиновой Л.В. привести в соответствии с п. 8.1.7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 размещение информации в доступных для родителей местах рекомендаций по организации здорового питания детей, срок до 20.04.2021.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОАУ

С приказом ознакомлены
Городецкая С.А. —
Шипилова О.В. —
Юшинова Л.В. —



Н.В. Меркулова