

Демидовой С.В.
1

Акт от 24 июня 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 № 33» Маловой Е.Ю., завхоза Решетниковой Е.В., повара Нефедовой О.Ю., проведена проверка организации питания воспитанников образовательного учреждения в соответствии 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:

Организация и качество 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 23 июня 2021 года с 10 час. 00 мин.

Проверкой установлено:

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

В нарушении п.8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 весы для взвешивания готовой продукции на пищеблоке в неисправном состоянии.

3) В соответствии п.8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 кухонная посуда промаркирована и используется по назначению, **необходимо обновить маркировку веса тары.**

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, **в нарушение п.2.4.6.2 разделочная доска для нарезки хлеба сломана и не подлежит применению.** 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. 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 соответствии п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбираются и хранятся суточные пробы. Чистая посуда для суточных проб хранится в соответствии санитарных правил.

10) Проведена проверка норм закладки продуктов питания на 23 июня 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 отклонений не установлено.

12) При проверке продовольственного склада установлено:

- товарное соседство соблюдается;
- маркировочные ярлыки на сыпучие продукты, продукцию животного происхождения имеются;
- в ходе проверки в учреждение доставлены картофель, овощи без маркировочных ярлыков; на лук репчатый урожая 2021 года не представлены документы о соответствии (декларация). Нарушение п.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 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 № 69 от 26.08.2020 г;
- приказ о составе бракеражной комиссии № 2 от 11.01.2021 г;
- приказ об утверждении технологических карт № 60 от 30.05.2019 г;
- приказ об утверждении примерного меню № 60 от 30.05.2019 г;
- график выдачи пищи с пищеблока
- режим дня с указанием времени приема пищи
- табель на питание сотрудников;
- приказ об организации питания сотрудников № 8 от 11.01.2021 г;
- приказ о назначении лица, ответственного за составление меню – требования № 4 от 11.01.2021 г;

- приказ о назначении лица, ответственного за проведение витаминизации № 4 п.2.1 от 11.01.2021 г;
- гигиенический журнал (заполняется своевременно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (заполняется своевременно);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (заполняется своевременно);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (заполняется своевременно);
- 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 № 33» 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 23 июня 2021 года составлено 22 июня 2021 года с количеством детей:

с 10,5 часовым пребыванием:

с 1,5 до 3-х лет - 8 детей

с 3 – х лет - 105 детей

Итого 113 детей.

Фактически 23 июня 2021 года по меню- требованию отмечено детей:

с 10,5 часовым пребыванием:

с 1,5 до 3-х лет – 8 детей

с 3 – х лет – 93 ребенка

Итого 101 ребенок.

Произведен акт пересчета выхода блюд для воспитанников с 3-х лет на 12 человек на обед, полдник (кисломолочная продукция). **Дополнительный возврат продуктов на 12 воспитанников не произведен.**

При планировании в меню – требовании питания воспитанников с 1,5 до 3-х лет плановое количество детей отличается от фактически присутствующих в связи с адаптационным периодом на 50 % (вместо заявленных 8 детей – фактически присутствует 4 ребенка).

Это является одним из факторов процентного несоответствия фактического рациона примерному меню (невыполнение норм питания за месяц) и является неэффективным расходованием бюджетных средств и ведет к удорожанию стоимости питания. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4.

Питание детей с 12-часовым пребыванием в МДОАУ «Детский сад № 33 «Колобок» не осуществляется.

На питании в дошкольном муниципальном образовательном учреждении состоят сотрудники 19 человек (1-ое блюдо).

На обед запланировано:

- 1) Свекольник со сметаной с выходом 150/10 г; 200/15 г на порцию
- 2) Плов из говядины с выходом 50/100 г; 70/130 г на порцию
- 3) Сок с выходом 150/200 г на порцию
- 4) Хлеб ржано – пшеничный с выходом 30/40 г на порцию

Сотрудники:

Свекольник со сметаной с выходом 200/15 г на порцию

На момент проверки приготовлено:

1) Свекольник со сметаной:

Фактически приготовлено: 30,036 кг

Запланировано по меню – требованию: $0,160 \cdot 8 + 0,215 \cdot 105 + 0,215 \cdot 19$ (сотрудники) + 0,160 (контрольное блюдо) + 0,215 (контрольное блюдо) + 0,110 (суточная проба) = 28,425 кг

Излишки составили 1,611 кг и выданы в присутствии членов комиссии в группы.

2) Плов из говядины:

Фактически приготовлено: 21,640 кг

Запланировано по меню – требованию: $0,150 \cdot 8 + 0,200 \cdot 105 + 0,150$ (контрольное блюдо) + 0,200 (контрольное блюдо) + 0,100 (суточная проба) = 22,650 кг

Недостача составила 1,01 кг на сумму 246,98 руб.

3) Сок:

Фактически выдано: 22,2 л ($0,150 \cdot 8 + 0,2 \cdot 105 = 22,2$ л)

Отклонений нет.

4) Хлеб ржано - пшеничный:

Фактически выдано: 4,200 кг ($0,030 \cdot 8 + 0,040 \cdot 105 = 4,440$ кг)

Недостача составила 0,240 кг на сумму 8,96 руб.

Итого сумма недостачи блюда обеда составила 264,90 рублей.

(Расчет по результатам проверки кухни по МДОАУ «Детский сад № 33» прилагается к акту).

По анализу организации приёма пищи детьми и наличия отходов в групповых после приема пищи (обеда) установлено: отходы

составили 8,625 кг или 12 % от общего количества приготовленной пищи:

- 1) Свекольник со сметаной в количестве 23,855 кг
- 2) Плов из говядины в количестве 21,640 кг
- 4) Сок в количестве 22,2 л
- 5) Хлеб ржано – пшеничный в количестве 4,2 кг

Итого суммарный объём приготовленных блюд обеда 23 июня 2021 года составил 71,895 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 8 детей, фактически присутствует 4 ребенка (по заявлению родителей 4 детей на адаптационном периоде).
- воспитанники с 3-х лет - по табелю отмечено 93 ребенка, фактически присутствует 91 ребенок (2 заявления от родителей на посещение узких специалистов детской поликлиники).

По итогам проведенной проверки выявлено 6 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 №33 «Колобок» комбинированного вида города Новотроицка Оренбургской области», предлагаем:

- 1) Соблюдать санитарно- эпидемиологический режим.
- 2) В соответствии п.8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 руководителю учреждения изыскать финансовую возможность и привести в рабочее состояние весы для взвешивания готовой продукции.

- 3) В соответствии п.8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обновить маркировку веса тары.
- 4) В соответствии п.2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 заменить разделочную доску для нарезки хлеба.
- 5) 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.
- 6) Завхозу Решетниковой Е.В. в соответствии п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.
- 7) В связи с изменением численности в день адаптации детей ясельного возраста к меню – требованию необходимо составлять акт на возврат продуктов питания. Акт составляется на отсутствие детей с 2-х и более воспитанников, при отсутствии 1 ребенка порции делятся на оставшихся детей. Так же составлять акт на детей отсутствующих в день диспансеризации и других массовых мероприятий.
- При изменении численности, как в сторону уменьшения, так и в сторону увеличения воспитанников, чем было заявлено в меню - требовании, членам бракеражной комиссии оформлять накладную на возврат или выдачу дополнительно продуктов питания. (Азбука питания, Москва, 2002 год).
- 8) 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).
- 9) В связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением своих должностных обязанностей предлагаем руководителю учреждения **принять меры по удержанию:**
- * за нарушение технологии приготовления блюд обеда с повара Нефедовой О.Ю. сумму 264,90 рублей.**

10) Заведующему МДОАУ «Детский сад № 33» Маловой Е.Ю. осуществлять контроль за работой пищеблока, исправить замечания, указанные в акте к 15 июля 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»
Ознакомлены:



Г.П. Мазина

Повар



О.Ю. Нефедова

Завхоз



Е.В.Решетникова

Заведующий
МДОАУ «Детский сад № 33»



Е.Ю.Малова

Расчёт стоимости готовых блюд по МДОАУ № 33
от 23 июня 2021 г. у повара О.Ю. Нефедовой

Недостача плова из говядины составило 1,01 кг на сумму 246,98 руб.

наименование продуктов	кол-во	цена	сумма
Мясо	0,079	409,04	32,31
Масло растительное	0,005	148,95	0,74
Рис	0,034	67,94	2,31
Лук	0,006	24,73	0,15
Морковь	0,01	68,12	0,68
Томатная паста	0,003	159,02	0,48
Выход	0,150		36,68

$$1,01 \text{ кг} * 36,68 \text{ руб.} / 0,150 = 246,98 \text{ руб.}$$

Недостача хлеба ржано - пшеничного составило 0,24 кг на сумму 8,96 руб.

наименование продуктов	кол-во	цена	сумма
Хлеб ржано-пшеничный	0,0300	37,46	1,12
Выход	0,030		1,12

$$0,24 \text{ кг} * 1,12 \text{ руб} / 0,03 = 8,96 \text{ руб}$$

Удержать из зар.платы повара О.Ю. Нефедовой за недостачу и излишки готовых блюд на сумму 264,90 руб.

Бухгалтер



О.В. Фирсова



муниципальное дошкольное образовательное автономное
учреждение «Детский сад № 33 «Колобок» комбинированного
вида г. Новотроицка»

П Р И К А З

01.07.2021 № 67

Об усилении контроля за
работой пищеблока и
питанием детей в группах

На основании Акта проверки по организации питания воспитанников в МДОАУ № 33 в соответствии 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, от 24.06.2021 г. комиссией в составе: заместителя начальника управления образования г. Новотроицк Демидовой С.В. ведущего бухгалтера- ревизионной группы МКУ «МЦО МО г. Новотроицк» Анисимовой И.Г., специалиста 1 категории ревизионной группы МКУ «МЦО МО г. Новотроицк» Мазиной Г.П. в присутствии заведующего МДОАУ «Детский сад № 33», повара и завхоза была проведена проверка организации питания воспитанников МДОАУ «Детский сад № 33» в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН. По результатам проверки

Приказываю:

1. Соблюдать санитарно-эпидемиологический режим.
2. Заведующему Маловой Е.Ю. изыскать финансовую возможность:
 - 2.1. для приведения в рабочее состояние весов для взвешивания готовой продукции;
 - 2.2. для приобретения стола для работы с тестом или съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород;
 - 2.3. заменить разделочную доску для нарезки хлеба – п.2.4.6.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
3. Кухонному рабочему Новиковой Т.Н. в соответствии п. 8.7.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 обновить маркировку тары.
4. Повару Нефедовой О.Ю. изготовление готовой продукции производить по технологическим картам. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
5. Завхозу Решетниковой Е.В. осуществлять прием пищевой продукции и продовольственного сырья при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия, предусмотренных техническими регламентами.
6. Ответственному за составление меню-требования Осиповой Е.В.: при изменении численности воспитанников оформлять накладную на возврат или выдачу