

## АКТ ПРОВЕРКИ

На основании приказа муниципального казенного учреждения «Централизованная бухгалтерия учреждений отрасли "Образование"- Левобережная" от 27.09.2021 № 147 «О проведении проверки в МБДОУ №95» была проведена плановая проверка в отношении: муниципального бюджетного дошкольного общеобразовательного учреждения «Детский сад № 95 комбинированного вида», находящегося по адресу: 660049, г. Красноярск, ул. Урицкого, д. 49.

Руководитель: Заведующий Пастухова Инна Олеговна.

Тема проверки: проверка организации питания, обеспечения качества поставленных продуктов и соответствия документации, прилагаемой к поставленной продукции для питания детей в дошкольном учреждении, соответствие количества детей, указанных в меню-требовании и табелях учета посещаемости.

Срок проведения проверки: 11.10.2021-15.10.2021.

Продолжительность проведения проверки: 5 календарных дней.

Лица, проводившие проверку:

Цынченко А.В., ведущий экономист МКУ «ЦБУОО «Левобережная»;

Козлова Л.Е., ведущий бухгалтер МКУ «ЦБУОО «Левобережная»

В ходе проверки организации питания в МБДОУ № 95 предоставлены следующие документы:

-нормативные локальные акты учреждения по организации питания;

-примерное цикличное (десятидневное) меню для организации питания детей, утвержденное заведующим;

- меню-требования на выдачу продуктов питания, за проверяемый период (сентябрь 2021 года), утвержденное руководителем и подписанное, поваром и кладовщиком.

- табель учета посещаемости детей за сентябрь 2021 года.

-журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

В ходе проверки установлено:

1. При организации питания детей МБДОУ № 95 руководствуется нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Положением об организации питания; наличием утвержденного примерного цикличного меню; Положением о бракеражной комиссии.

Ежедневное меню-требование в МБДОУ составляется на основе примерного 10-ти дневного цикличного меню с указанием выхода блюд, норм расхода продуктов на одну порцию и данных о количестве детей.

2. При проведении анализа соответствия количества детей, указанных в меню-требованиях с табелем учета посещаемости детей в МБДОУ № 95 установлено, что количество детей, указанных в меню-требованиях в период с 01.09.2021 по 30.09.2021 соответствует таблице учета посещаемости детей.

Фактическая численность детей, находящихся на довольствовании в саду соответствует указанной численности в меню-требовании на 15.10.2021 – 101 ребенок от 3-х до 7-ми лет, 3 ребенка в группе кратковременного пребывания, всего 104 ребенка.

3. Режим хранения продуктов питания и товарное соседство продуктов поступающих в учреждение, соблюдается. Согласно п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Согласно п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке осуществляется отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

Кухонный инвентарь, посуда имеет маркировку, используется в соответствии с нанесенной маркировкой; сотрудники пищеблока обеспечены специальной одеждой.

3. С учетом требований Приказа Минфина России от 13.06.1995г. N 49 и в целях проверки правильности учета продуктов 20.05.2021 проведено контрольное взвешивание продуктов питания.

По результатам инвентаризации на кухне расхождений между фактическим наличием остатков продуктов питания с данными бухгалтерского учета не установлены (излишек или недостаток не выявлено).

При выборочной инвентаризации продуктов питания в кладовой (ответственное лицо кладовщик Костачкова Т.П.) расхождений между фактическим наличием остатков продуктов питания с данными бухгалтерского учета не установлены (излишек или недостаток не выявлено).

Выводы:

В МБДОУ № 95 питание детей организовано в соответствии с Положением об организации питания в МБДОУ № 95, наличием утверждённого примерного циклического десятидневного меню.

Учетно-отчетная документация ведется в соответствии с утвержденными формами, соблюдается режим хранения, товарное соседство продуктов поступающих в учреждение; кухонный инвентарь, посуда имеет маркировку, используется в соответствии с нанесенной маркировкой; сотрудники пищеблока обеспечены необходимым количеством специальной одежды; суточные пробы в наличии; циклическое меню соблюдается; график выдачи, и график приема пищи соблюдается.

Приложение:

Отчет по итогам контроля организации питания в МБДОУ № 95 на 3-х листах в 1 экз.

Настоящий акт составлен в двух экземплярах

Члены комиссии:

Ведущий бухгалтер  
«ЦБУОО «Левобережная»

Л.Е. Козлова

Ведущий экономист МКУ  
«ЦБУОО «Левобережная»

А.В. Цынченко

Ознакомлен(а), второй экземпляр получил(а):

Пастухова Анна Сергеевна Забурдаева

(фамилия, имя, отчество, должность)

«22» 10 2021 г.

**ОТЧЁТ**  
по итогам контроля организации питания  
в МБДОУ № 95

Дата заполнения 13.10.2021г.

№	Показатель	выно лняет ся (+)	не выпол няется (-)	примечание, пояснения, оценка
1.	Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке»	+		Приказ № 01-05-006А от 11.01.2021 г. «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке в МБДОУ № 95».
2.	Наличие у руководителя Положения об организации питания в ДОУ	+		Утверждено приказом № 01-05-006В от 11.01.2021г. Положение об организации питания в МБДОУ № 95.
3.	Наличие у руководителя Положения о бракеражной комиссии	+		Утверждено приказом № 01-05-006В от 11.01.2021г. Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ №95
4.	Наличие приказа «Об организации питания на 2021 год»	+		Приказ № 01-05-006Б от 11.01.2021 г. «Об организации питания в МБДОУ № 95 на 2021г.».
5.	Наличие приказа о бракеражной комиссии, созданной в ОУ	+		Приказ № 01-05-006В от 11.01.2021 г. «О создании бракеражной комиссии в МБДОУ № 95».
6.	Наличие плана работы бракеражной комиссии на 2020 – 2021 учебный год	+		Утвержден приказом № 01-05-006В от 11.01.2021 г.
7.	Наличие журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и бракеражного журнала готовой продукции. Своевременность их заполнения	+		Журналы прошнурованы, пронумерованы, заверены печатью и подписью заведующего МБДОУ № 95, записи вносятся ежедневно.
8.	Организация контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	+		Контроль санитарного состояния пищеблока и кладовой проводится в соответствии с планом-графиком контроля, утвержденного приказом № 01-05-047 от 01.09.2021 г.
9.	Наличие графиков выдачи пищи и приема пищи с учётом режима дня, согласно Образовательной программы МБДОУ	+		График выдачи и приема пищи с учётом режима дня утвержден приказом № 01-05-006Б от 11.01.2021 г., «Об организации питания детей в МБДОУ № 95» находится в каждой группе ячейке, на пищеблоке, на информационном стенде для родителей
10.	Наличие утверждённого примерного циклического двадцатидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания	+		Примерное циклическое 10-тидневное меню разработано ООО «ФСЭБ» (рег. № 112609) от 17.10.2018г. утверждено приказом № 01-05-070 от 17.10.2018г. Приказом № 01-05-006Б от 11.01.2021г.. утверждены изменения в 10-ти дневное меню.
11.	Наличие меню-требование и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню	+		Меню-требование в наличии, соответствует дню примерного циклического 10-ти дневного меню.
12.	Ежедневное утверждение меню-требование заведующим ДОУ, поваром ответственным исполнителем	+		Меню-требование ежедневно утверждается заведующим МБДОУ, подписывается поваром, кладовщиком, заведующим.
13.	Документальное оформление случаев замены одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие (приказы)			Приказы «О замене блюд в меню» № 01-05-046 от 15.04.2021г. № 01-05-066 от 06.09.2021г. № 01-05-068 от 13.09.2021г. № 01-05-070 от 27.09.2021г. № 01-05-074 от 11.10.2021г. Приказом № 01-05-006Б от 11.01.2021г.. утверждены изменения в 10-ти дневное меню.

14.	Наличие технологических карт. Соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами. Выборочный контроль выхода блюд.	+		Технологические карты в наличии. Технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами соблюдаются. Технологические карты находятся на пищеблоке.
15.	Соответствие количества детей, указанных в меню-требовании с табелем учета посещаемости детей за запрашиваемый период			соответствует
16.	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами.	+		Соблюдаются требования к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Ежедневно ведется Гигиенический журнал.
17.	Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).	+		Спецодежда для сотрудников пищеблока имеется в трех комплектах: -колпаки, фартуки для раздачи пищи, для обработки сырых продуктов питания, для мытья посуды, перчатки одноразовые.
18.	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты (товаросопроводительная документация и полной информации о продукте на маркировочном ярлыке каждого тарного места)	+		В наличии сертификаты соответствия на имеющиеся продукты, ветеринарные свидетельства.
19.	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания	+		Товарные ярлыки присутствуют на всех имеющихся продуктах.
20.	Соблюдение требований товарного соседства	+		Требования товарного соседства Соблюдаются.
21.	Порядок обеспечения условий хранения плодоовощной продукции	+		Плодоовощная продукция хранится в соответствии с условиями хранения и сроком годности.
22.	Оформление и регулярное ведение книг учета продуктов питания	+		Книга учета продуктов питания ведется в электронном варианте.
23.	Снятие остатков продуктов питания в кладовой и пищеблоке с составлением инвентаризационной описи (сличительной ведомости) в натуральных единицах.			
24.	Порядок проведение всех необходимых и в полном объеме мероприятий, препятствующих проникновению грызунов в складские помещения и производственные помещения пищеблоков	+		Заключен контракт с ООО «Котерия» № 47/9 от 20.01.2021 на проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий в МБДОУ № 95 в 2021 году. В наличии санитарный паспорт объекта с отметкой о проведенных мероприятиях. Последний Акт выполненных работ от 06.10.2021г.
25.	Соблюдение требований, порядка к складскому учёту продуктов питания	+		Требования к порядку складского учета продуктов питания соблюдаются.
26.	Обсуждение вопросов совершенствования питания на производственных совещаниях при руководителе ДОУ.	+		На совещаниях при заведующем в повестку дня включаются вопросы состояния организации питания в ДОУ
27.	Включенность вопросов контроля организации питания в план контроля на 2021 – 2022 учебный год	+		Вопросы контроля организации питания включены в план контроля на 2021-2022 учебный год, утвержденный приказом № 01-05-047 от 01.09.2021 г. «Об усилении мер контроля качества организации питания в МБДОУ № 95» Приказ № 01-05-006Б от 11.01.2021г. «Об утверждении Положения о родительском контроле качества организации питания МБДОУ № 95. Утверждение состава группы контроля на первое полугодие 2021года».
28.	Наличие фактов ненадлежащей поставки продуктов питания в МБДОУ	+		Поставка мяса, масла сливочного, кисломолочной продукции. Ведется претензионная работа.
29.	Организация претензионной работы МБДОУ по отношению к недобросовестным поставщикам продуктов питания	+		Претензионная работа ведется в отношении поставщика сухофруктов ИП Круглова О.В., ООО «КОНС» нарушение

			сроков поставки кисломолочная и молочная продукция.
30.	Рассмотрение вопросов проведения лабораторных испытаний поставляемых продуктов при наличии оснований поставки в нарушении требований действующего законодательства и условий контрактов (договоров)		Проведены лабораторные испытания консервированной продукции (огурцы, помидоры) от 22.04.2021, в нарушении требований действующего санитарного законодательства в банках обнаружена уксусная кислота 0,7-0, 8%, поставщик заменил продукцию.

Заведующий МБДОУ № 95



И.О. Пастухова