

2 ж.

СПРАВКА

10.03.2021г

х.Песчаный

Нами, руководителем МКУ «ЦБ ОУ Тбилисского района» Г.Н.Корягиной и начальником отдела по учету расчетов с родителями и продуктов питания Волошиной А.В., в присутствии завхоза Винниковой И.Н., повара Санговой О.А. проведена проверка в МБДОУ «Д/С № 6» по вопросу:

1. Организация питания в МБДОУ «Д/С № 6»

Проверка проводилась, с ведома заведующей Суменко О.В.

Питание в дошкольном образовательном учреждении организовано согласно постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20».

В муниципальном дошкольном образовательном учреждении МБДОУ «Д/С № 6» получением и заявкой продуктов питания осуществляется заведующим хозяйством Винниковой И.Н., согласно приказу руководителя учреждения о полной материальной ответственности и оформляется на основании товарно-транспортных накладных.

Ассортимент продуктов приобретается в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, утвержденным приказом руководителя дошкольной организации № 43 от 26.02.2021 года.

Проверяемый объект - кладовая.

Заявку и получение продуктов питания, согласно приказа руководителя о полной материальной ответственности, осуществляет заведующий хозяйством Винникова И.Н. и оформляет на основании товарно-транспортных накладных.

Ассортимент продуктов приобретается в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, утвержденным руководителем учреждения.

Для осуществления учета продуктов питания на складе кладовщик ведет книги складского учета формы М-17 в разрезе каждого бюджета, в которых фиксируются поступление (с указанием даты, номера и поставщика по накладной) и расход, выводятся остатки по наименованиям в количественном выражении. Книги оформлены по всем требованиям: прошнурованы, пронумерованы, подписаны главным бухгалтером.

Хранение продуктов осуществляется в специально приспособленном помещении (кладовой) – продукты размещены на стеллажах и полках, морозильных камерах и холодильниках, согласно их условию хранения. Санитарное состояние кладовой находится в не удовлетворительном состоянии, при нормальном рабочем режиме.

Все продукты находящиеся в кладовой МБДОУ «Д/С № 6», имеют соответствующие документы на их приобретение – сертификаты качества,

качественные удостоверения, декларации о соответствии, маркировочные ярлыки на крупы.

Проанализировав остатки продуктов питания в кладовой установлено, что продукты приобретаются в большем количестве, чем необходимо по раскладки 10-дневного меню, утвержденного руководителем.

Выборочно сняты остатки продуктов питания в кладовой у Винниковой И.Н. В результате проведения инвентаризации выявлены расхождения данных бухгалтерского учета и фактического наличия не выявлено.

Проверяемый объект – пищеблок.

Санитарное состояние пищеблока находилось в удовлетворительном состоянии, уборка кухни проводится своевременно. В холодильнике, предназначенного для хранения продуктов повара полученных на день, температурный режим соответствует условиям хранения продуктов питания и данным журнала «Температурного режима холодильников и морозильных камер».

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой.

Согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке ведутся:

- журнал бракеража готовых блюд и кулинарной продукции,
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- журнал разморозки холодильников и морозильных камер,
- журнал С-витаминизации.

Эти журналы прошнурованы, подписаны и скреплены печатью руководителя учреждения.

Меню-требование находящееся на пищеблоке на 10.03.2021г не утверждено руководителем, составлено на сад - 17 чел.:

плановая ст-ть- 118,00руб,
фактическая ст-ть -75,84руб.

Меню завтрака: Макароны по –шведски, кофейный напиток, хлеб с маслом, яблоко.

Меню обеда: Суп картофельный с фрикадельками, зразы с яйцом, картофель с маслом, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный хлеб ржаной.

Меню полдника: Каша рисовая молочная, какао с молоком, печенье.

На момент проверки, 11ч 05мин, шло приготовление поваром обеда.

Снять остатки продуктов питания у повара на пищеблоке не заложенные в котел возможности не представилось, так как все продукты были уже в процессе приготовления.

Проверена вес готового фарша для «Зраз с яйцом» путем раскладки по меню-требованию:

№№	Наименование продуктов питания	Вес по меню требованию, кг	Выход готового фарша, кг	Отклонения, кг
1.	Мясо говядина	0,810		
2.	Масло растительное	0,034		
3.	Яйцо куриное	4шт		

4.	Лук репчатый	0,127		
5.	Хлеб пшеничный	0,340		
	ИТОГО	1,445	1,445	Расхождений нет

Закладка продуктов проведена в полном объеме, технологические требования при приготовлении пищи соблюдены.

Предложение:

Руководителю учреждения:

1. Осуществлять постоянный контроль за организацией горячего питания в учреждении.

Руководитель
МКУ «ЦБ ОУ Тбилисского района»



Г.Н.Корягина

Начальник отдела



А.В.Волошина

Заведующий МБДОУ «Д/С - № 6»



О.В.Суменко

Ознакомлены:

Завхоз



И.Н.Винникова

Повар



О.А.Сангова