

АКТ

16.02.2022г

х. Песчаный

Мною, ведущим специалистом, бухгалтером МКУ «ЦБ ОУ Тбилисского района» Мерко Л.И., проведена проверка в МБДОУ Д/С № 6 в присутствии воспитателя Гавричкиной А.С., повара Санговой О.А..

проведена проверка в МБДОУ Д/С № 6 .

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 27.10.2021 № 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 кладовщиком 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 № 18 от 31.03.2021 года

Проверяемый объект - кладовая.

Заявку и получение продуктов питания, согласно приказа руководителя о полной материальной ответственности, осуществляет кладовщик 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. Журналы находящиеся в кладовой: журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ведутся согласно нового СанПиН, прошнурованы и утверждены руководителем МБДОУ Д/с № 6. График разморозки холодильного оборудования ведется ежемесячно.

Хранение продуктов осуществляются в специально приспособленном помещении (кладовой) – продукты размещены на стеллажах, морозильных камерах и холодильниках в таре производителя, согласно их условию

хранения: молоко и молочные продукты хранились « +5°C», яйцо куриное «+4°C», мясо говядина ««+2°C».

Контейнеры с продуктами подписаны. Санитарное состояние кладовой находится в удовлетворительном состоянии и нормальном рабочем режиме. Проверены сертификаты на продукты питания в кладовой у Винниковой И.Н. В результате проведения проверки вся документация находилась в полном объеме.

Проверяемый объект –пищеблок.

Санитарное состояние пищеблока находилось в удовлетворительном состоянии, уборка в подсобных помещениях и кухни проведена. Работник пищеблока обеспечена специальной одеждой .

При проверки журналов находящихся на пищеблоке: журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется по установленной форме действующего СанПиН, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции –пронумерован, прошнурован, утвержден руководителем ДОУ.

Меню-требование находящееся на пищеблоке на 16.02.2022г подписано медицинской сестрой, кладовщиком и поваром, утверждено руководителем Суменко О.Н.

Меню за 16.02.2022г составлено: на смешанную дошкольную группу-23 чел.

Меню завтрака: омлет,горошек зеленый консервированный ,кофейный напиток,бутерброд с маслом и сыром .

На момент проверки, 8час00 мин был приготовлен завтрак.

Был проверен выход готового блюда - омлет , согласно выходу-весу порций указанному в меню- требовании путем контрольного взвешивания обеда для 23 человек:

№№	Наименование блюда	Фактическое количество во всего блюда, кг	Плановое количество по меню-требованию, кг	Отклонение, кг
1	Бутерброд с маслом и сыром	0,966	0,966	-
2	Омлет	1,277	2,300	1,023

Следовательно, поваром закладка продуктов проведена в не полном объеме, это отразилось на общем количестве готового блюда, технология приготовления блюд нарушена. Не соблюдена калорийность блюд - это грубейшее нарушение требований санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Сумма незаконных расходов составила :

«Омлет » 1 кг – 1,023кг*127,66руб=130,60 руб

Итого: **130,60руб .**

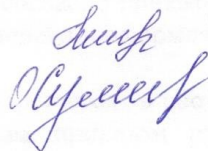
В результате проверки выявлены расхождения, сумма незаконных расходов у повара Санговой О.А. составила-**130,60руб.**

Предложение:

Руководителю учреждения:

- 1.Осуществлять постоянный контроль за организацией питания в учреждении.
2. Внести сумму незаконных расходов повару Санговой Оксане Александровне до 12.03.2022 в сумме- 130.60**руб.**

Ведущий специалист, бухгалтер



МеркоЛ.И.

Заведующий МБДОУ Д/С №6

О.Н.Суменко

Ознакомлены:

Повар



О.А.Сангова