

МКУ МГО «Централизованная бухгалтерия»

г. Миасс

09.04.2019г.

Акт

О проверке наличия остатков на складах и пищевом блоке  
в МКДОУ № 50.

На основании приказа МКУ МГО «Централизованная бухгалтерия» от 28.01.2019 г. № 3 бухгалтером Герасимовой О.В., проведена проверка наличия остатков на складах и пищевом блоке.

Комиссия в составе:

Бухгалтер отдела учета питания

Герасимова О.В.

Медработник МКДОУ № 50

Петрожицкая А. П.

Шеф повар МКДОУ № 50

Хуснитдинова Р. Т.

Кладовщик МКДОУ № 50

Чуксина Т. В.

Проведен контроль приготовления готовых блюд на обед, меню состоит из следующих блюд:

- Салат из моркови и яблок по меню 11,64 кг., а фактически 7,39 кг.
- Суп крестьянский с крупой по меню 39,35 кг., а фактически 42,0 кг. (излишки 13 порций). Нарушена закладка жидкости в количестве 2,65 кг.
- Суфле из мяса по меню 14,02 кг., а фактически 12,08 кг.
- Капуста тушеная по меню 30,09 кг., а фактически 29,3 кг. (недостача 5 порций).
- Клюквенный напиток по меню 35,91 кг., а фактически 36,55 кг. (излишки 3 порции).

- Хлеб по меню 11,5 кг., и фактически 11,5 кг;

В ходе проведения проверки **установлено:**

Согласно п.4.32. СанПина 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Согласно п.13.1. СанПина 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 пищеблок учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Согласно п.13.2. СанПина 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и использоваться по назначению. В МКДОУ № 50 кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована.

Согласно п. 13.13. СанПина 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г. № 26 Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта. В МКДОУ № 50 столовая и чайная посуда имеется в достаточном количестве для организации питания.

Согласно п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 пищевые отходы на пищеблоке и в группах должны собираться в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается.

Согласно п.13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 В ходе проведения проверки, перед выдачей поваром обеда, в помещении пищеблока подсобным рабочим проводилась влажная уборка.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МКДОУ № 50 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продуктов (маркировочные ярлыки, сертификаты качества, ветеринарные свидетельства) сохраняются до окончания реализации продуктов.

Согласно п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Результаты контроля, поступающих продуктов на пищеблок, должны регистрироваться в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, который хранится в течение года. На момент проверки результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

Согласно п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26, контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима.

Согласно п.14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры.

Нарушен п.14.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 Хранение продуктов осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. На момент проверки сок в упаковках стоял на полу в помещении склада.

Нарушен п.14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7). В меню-требовании в готовом блюде «Салат из моркови и яблок» - для моркови не использована таблица «расчета расходов сырья и выхода готовой продукции при холодной и тепловой обработке овощей» - 20 %, а фактически морковь плохого качества, яблоки были натерты на терке, а согласно технологической карте яблоки

тонко шинкуют соломкой. А также в готовом блюде «Суфле из мяса» нарушено требование к качеству – поверхность одного листа пригорела.

Нарушен п.14.16.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 Овощи урожая прошлого года (морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Согласно п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 выдача готовой пищи должна разрешаться после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (табл. 1 приложение № 8). Контрольные блюда были выставлены с разграничением по категории возраста.

Согласно п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 суточная проба отбирается в объеме и сохраняется в течение 48 часов при температуре +6С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы необходимо осуществлять ответственным лицом.

Нарушен п.14.25. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне. На момент проверки работниками пищеблока было приготовлено тесто и нашинковано соломкой, которое предназначено для готового блюда «Суп лапша домашняя» следующего дня.

Согласно п. 14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 Питьевой режим в группах. Питьевая вода, кипяченая.

Нарушен п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. На момент проверки в меню-требовании за 09.04.2019 г. выписано на обед готовое блюдо «Клюквенный напиток», а в сборнике рецептов как «Напиток из клюквы».

Согласно п. 15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 информация об ассортименте питания ребенка, вывешивают ежедневно меню в каждой группе и на пищеблоке, утвержденное руководителем учреждения.

Согласно п. 19.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение № 16).

Согласно п.19.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 Перед началом раздачи обеда работники пищеблока моют руки, надевают чистый халат, головной убор (колпак) или специальный костюм.

По инвентаризационной описи по пищеблоку: недостача 18 руб. 00 коп., излишки 77 руб. 50 коп. Излишки оприходованы на склад. Недостача удержана по зарплатной ведомости.

По инвентаризации наличия остатков продуктов питания на складе:

- недостача 100 руб. 59 коп., излишки 46 руб. 14 коп. Излишки оприходованы на склад. Недостача удержана по зарплатной ведомости.

Средняя стоимость питания на одного ребенка за период с 01.04.2019г. по 09.04.2019г. фактическая – 103 руб. 40 коп., плановая 92 руб. 38 коп. – родительская плата, 11 руб. 65 коп. – бюджет, за 09.04.2019г. стоимость 128 руб. 26 коп.

Анализ продуктов питания с 01.04.19г. – 09.04.19г.

Продукты питания	47 кат.	50 кат.	51 кат.
Мясопродукты	106	100	106
Рыбопродукты	124	129	125
Птица	70	62	70
Хлебобулочные изделия	73	110	97
Мука	123	71	83
Крупа	102	120	111
Макаронные изделия	81	147	154
Молочные изделия	91	91	94
Яйцо куриное	108	115	110
Сметана	98	99	82
Творог	119	127	110
Сыр	105	104	107
Масло сливочное	98	92	107
Масло подсолнечное	100	103	111
Сахар	94	96	94
Кондитерские изделия	0	0	0
Фрукты сухие	128	124	116
Фрукты свежие	88	112	132
Картофель	67	69	74
Овощи	55	72	67
Соки	101	100	100
Кофе	101	100	88
Какао	66	85	86
Чай	81	116	89
Дрожжи	79	41	47
Соль	92	100	88
Мука картофельная	45	55	53

Заведующий МКДОУ № 50

Медработник МКДОУ № 50

Шеф повар МКДОУ № 50

Кладовщик МКДОУ № 50

Бухгалтер отдела питания

Трофимова Л. В.

Петрожицкая А. П.

Хуснитдинова Р. Т.

Чуксина Т. В.

Герасимова О. В.