

АКТ ПРОВЕРКИ

г. Дальнереченск

(место составления)

«21» ноября 2024 г.

(дата составления)

Проверку проводит: МКУ «Управление образования».

На основании: Приказ № 96-а п. 5 от 08.11.2024 г. (Годовая инвентаризация.

Инвентаризация остатков продуктов питания на складе в МБДОУ ДГО).

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена Плановая проверка в отношении:

(плановая/внеплановая)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 5» ДГО заведующий Ткачук О.А.

(наименование подведомственной организации, фамилия, имя, отчество и должность руководителя)

Дата, время, продолжительность и место проведения проверки:

«14» ноября 2024 г. по «14» ноября 2024 г. с 08 час. 00 мин. до 18 час. 00 мин.

Продолжительность 12 часов 00 мин. Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 5» ДГО

Общая продолжительность проверки: 1 рабочий день

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: МКУ «Управление образования»

(наименование органа местного самоуправления)

Время составления акта: 10 рабочих дней

С копией приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

Заведующий МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 5» Ткачук О.А.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Проверка проводится по адресу/адресам:

Приморский край, г. Дальнереченск, ул. Уссурийская, д. 52-а,

(место проведения проверки)

Лицо(а), проводившее проверку: Бухгалтер-ревизор МКУ «Управление образования»

Мальш Н.А.,

(фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке специалистов министерства труда и социального развития указываются фамилии, имена, отчества и должности специалистов)

При проведении проверки присутствовали:

Заведующий МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 5» Ткачук О.А.,

Кладовщик МБДОУ «ЦРР - детский сад № 5» Исакова Е.Г.,

(фамилия, имя, отчество и должность руководителя или уполномоченного им должностного лица присутствовавшего при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено следующее:

Продукты питания, подлежащие до закладки на обед и закладки на ужин				
наименование	Выход готовых блюд	План кг.	Факт кг.	отклонения
лимон		0,390	0,388	0
масло		0,664	0,664	0
сыр		1,318	1,318	0
рожки		4,993	4,993	0
Макароны сыр	с 1/120	6,360	6,360	0
Чай с лимоном	1/150	7,590	7,600	+0,040

Бухгалтером-ревизором МКУ «Управление образования» ДГО Малыш Н.А. на основании Приказа №96-А п. 6 от 08.11.2024 г. проведена инвентаризация остатков продуктов питания на складе в МБДОУ «ЦРР Детский сад № 4» ДГО по адресу: г. Дальнереченск, ул. Шевченко 78-а в присутствии кладовщика Исакова Е.Г.

Отклонения возникли ввиду взвешивания готовых блюд в горячем виде.

При остывании готового блюда до 40°C происходит уменьшение массы готовых блюд.

В соответствии с ГОСТом Р53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», процент потери при остывании рассчитывается, как разность массы готовой блюда и массы готового блюда после остывания, разделенная на показатель массы готового блюда и умноженная на 100. Формула такая: $(M1-M2) \cdot M1 \cdot 100$. $(49,45-42,36)/42,36 \cdot 100=16,74\%$ и т.п.

Ежедневно, перед началом работы, назначенным ответственным работником проводится осмотр работников пищеблока МБДОУ «ЦРР - Детский сад № 4» ДГО на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)».

Назначенный ответственный работник следит за организацией питания в МБДОУ «ЦРР - Детский сад № 5» ДГО, в том числе, за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки и приготовлением готовой пищи, о чем подтверждают записи в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

С целью контроля над соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, котлеты, сырники, оладьи, колбасы, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 — +6 °С. Контроль над правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет ответственный работник. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

В МБДОУ «ЦРР - Детский сад № 5» ДГО имеется разработанное на период не менее 2-х недельное меню, для каждой возрастной группы детей. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Проверка соответствия нормы выхода готовых блюд с фактическим наличием соответствуют выходу готовых блюд. В результате взвешивания готовых блюд излишки и недостачи не выявлены.

На пищеблоке обнаружена посуда со сколами что противоречит нормам СанПин, а именно ковш, который в присутствии был выброшен.

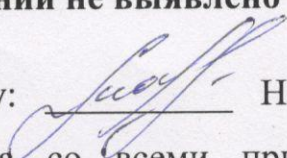
В результате проверки данного объекта нарушений не выявлено.

В результате проверки материально-ответственного лица - кладовщика МБДОУ «ЦРР - Детский сад № 5» ДГО Исаковой Е.Г., согласно остаткам продуктов питания по складу по состоянию на 14.11.2024 г. по бухгалтерскому учету была произведена плановая инвентаризация. На основании ИНВЕНТАРИЗАЦИОННОЙ ОПИСИ (СЛИЧИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ) № 00БГ-000057 по объектам нефинансовых активов на 14 ноября 2024 г.

Фактическое наличие продуктов соответствует количеству продуктов, числящихся на складе.

Не все открытые продукты были промаркированы, устранено в присутствии.

В результате проверки данного объекта нарушений не выявлено

Подписи должностных лиц, проводивших проверку:  Н.А. Малыш.

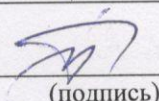
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

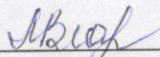
Заведующий МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 5» ДГО

Ткачук О.А.

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя подведомственной организации или уполномоченного им должностного лица)

«26» 11 2024.


(подпись)

И.о. начальника МКУ «Управление образования»  Л.Н. Владимирова

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____