

г. Миасс

13.04.2017

Акт.

о проверке организации питания детей, наличия остатков на складах и пищевом блоке в МБДОУ № 69.

На основании приказа директора МКУ МГО «Образование» от 11.01.2017г. № 6, бухгалтером Лёушкиной М.Н., проведена инвентаризация наличия остатков продуктов питания на складах и пищевом блоке в МБДОУ № 69.

Комиссия в составе:

бухгалтер отдела учета питания
в присутствии сотрудников МБДОУ № 69:
заведующий
завхоз
повар

Лёушкина М.Н.

Бабосина М.Л.

Якупова Л.В.

Маркевич Е.В.

1. Проведен контроль приготовления готовых блюд на завтрак на пищеблоке 13.04.2017г.:

- запеканка творожная со сгущенным молоком, по меню 13,71 кг., фактически приготовлено 12,2 кг. Недостача 1,51 кг. (11 порций);
- чай с молоком, по меню 20,9 кг., фактически приготовлено 21,6 кг. Излишне приготовлено 0,5 кг. (2 порции);
- булочка с маслом, по меню и фактически 3,16/0,525 кг.

На пищеблоке недостач и излишек не обнаружено.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.13.2, кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована для сырых и готовых пищевых продуктов.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.13.19, на момент проверки в помещении пищеблока была проведена влажная уборка перед выдачей завтрака.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.14.2, холодильное оборудование пищеблока для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.14.8, при приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.14.26, в МБДОУ № 69 соблюдается питьевой режим. Питьевая вода кипяченая.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.14.11, при кулинарной обработке пищи соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к техническим процессам приготовления блюд. На все блюда заведены технологические карты, акты контрольной проработки.

Технология приготовления блюд и требования к качеству согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.15.5

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ № 69 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.

СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.15.3. Составление меню – требование установленного образца на основании утвержденного примерного меню с указанием выхода блюд для детей всех категорий возраста, составлена раскладка для всех категорий довольствующихся.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.15.11 таблица 5, режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном учреждении осуществляется.

Согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.19.4, перед началом раздачи завтрака работники пищеблока моют руки, надевают чистый халат или специальный костюм.

Нарушен СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п. 14.23, суточная проба отбирается в объеме, с указанием приема пищи, датой отбора и сохраняется в течении 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике. На момент ревизии пробы были не в полном объеме, за 12.04.2017 пробы отсутствовали.

Нарушен СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 № 26 п.14.23, контрольные блюда выставляются с разграничением по категориям возраста. Перед выдачей завтрака контрольные блюда не были выставлены.

Поставка хлеба от поставщика ООО «Черновской хлеб» без плесени, пропеченный.

По результатам проверки склада была выявлена недостача на сумму 17 руб. 00 коп., излишки на сумму 110 руб. 51 коп.

Средняя стоимость питания за период с 01.04.2017г. по 13.04.2017г. фактическая – 88 руб. 88 коп., плановая – 96 руб. 53 коп. – родит. плата, за 13.04.2017г. стоимость - 84 руб. 36 коп.

Анализ натуральных норм в % с 01.04. по 13.04.2017г.

	Продукт питания				
		45	47	50	51
1	Мясопродукты	86	91	90	88
2	Рыбопродукты	10	69	69	60
3	Птица	96	116	127	109
4	Хлебобулочные изделия	91	86	100	96
5	Мука	33	116	68	86
6	Крупа	78	77	91	74
7	Макаронные изделия	106	112	111	106
8	Молочные изделия	111	111	118	112
9	Яйцо куриное	51	110	95	96
10	Сметана	85	92	99	93
11	Творог	93	107	112	105
12	Сыр	82	95	93	94
13	Масло сливочное	95	99	96	99
14	Масло подсолнечное	77	97	90	97
15	Сахар	75	107	114	104
16	Кондитерские изделия				
17	Фрукты сухие	76	84	87	78
18	Фрукты свежие	14	70	74	91
19	Картофель	94	115	116	108
20	Овощи	86	93	90	84
21	Соки	8	23	22	20
22	Кофе	81	72	78	67
23	Какао	69	71	97	89
24	Чай		117	126	106
25	Дрожжи		103	97	96
26	Соль	96	164	97	121

Заведующий МБДОУ № 69
Завхоз
Повар

Бухгалтер отдела учета питания



Бабосина М.Л.
Якупова Л.В.
Маркевич Е.В.

Лёушкина М.Н.