

МКУ МГО «Образование»

г. Миасс

13.02.2017г.

Акт

о проверке организации питания детей, наличия остатков на пищевом блоке в МБДОУ "Центр развития ребёнка - детский сад № 25".

На основании приказа МКУ МГО «Образование» от 11.01.2017 г. № 6 бухгалтером Герасимовой О.В., проведена проверка наличия остатков на складах и пищевом блоке.

Период проверки: 13.02.2017 г.

Комиссия в составе:

бухгалтер отдела учета питания

Герасимова О.В.

в присутствии сотрудников МБДОУ № 25:

повара

Хайрутдиновой Р.Р.

повара

Жильцова Д. А.

Проведен контроль приготовления готовых блюд на завтрак:

- Каша дружба по меню 41,1 кг, а фактически приготовлено 43,3 кг (излишки 11 порций);

- Хлеб с сыром по меню 6,0/1,98 кг, и фактически приготовлено 6,0/1,98 кг.

- Кофейный напиток на молоке по меню 37,5 кг, а фактически приготовлено 36,28 кг (недостача 7 порций). Нарушена закладка жидкости в количестве 1,22 кг;

В ходе проведения проверки **установлено:**

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. На пищеблоке МБДОУ № 25 технологическое и холодильное оборудование работает исправно.

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 МБДОУ № 25 кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована.

Нарушен п.13.3. СанПиНа 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 на момент проверки в кухонной посуде с маркировкой «варенное мясо» лежал сахар для приготовления блюд на весь день. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны использоваться по назначению.

Согласно п.13.18. СанПиНа 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

На момент проверки перед выдачей поваром завтрака в помещении пищеблока, производственном помещении проводилась влажная уборка. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 п.13.19.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продуктов (маркировочные ярлыки, сертификаты качества, ветеринарные свидетельства) сохраняются до окончания срока реализации продуктов. Результаты контроля поступающих продуктов регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26, п.14.1 (приложение № 5).

Согласно п.14.2. СанПиНа 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.

Нарушен п.14.15. СанПиНа 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26, на момент проверки чай (заварка) был заварен в 07<sup>30</sup>, а блюдо «чай с лимоном» должен быть на полдник. Горячие блюда (напитки) не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

Согласно п.14.23. СанПиНа 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. На момент проверки контрольные блюда были выставлены с разграничением по категории возраста. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции

Согласно п.14.24. СанПиНа 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.

Согласно п.19.3. СанПиНа 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 ежедневно перед началом работы должен проводиться осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение 16 СанПиНа 2.4.1.3049-13).

В образовательном учреждении питьевой режим осуществлен с использованием бутилированной питьевой воды. СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26 п.14.26.

Для информирования родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, а также стоимость питания

По инвентаризационной описи по пищеблоку: недостача 22 руб. 00 коп. излишки 87 руб. 05 коп. По инвентаризации наличия остатков продуктов питания на складе: недостача 154 руб. 40 коп., излишки 534 руб. 73 коп. Излишки оприходованы на склад. Недостача удержана по зарплатной ведомости.

Средняя стоимость питания на одного ребенка за период с 01.02.2017г по 13.02.2017г фактическая – 93 руб. 18 коп., плановая 90 руб. 93 коп. – родительская плата, за 13.02.2017г стоимость 102 руб. 52 коп.  
Анализ продуктов питания с 01.02.17г. – 13.02.17г

| Продукты питания      | 45 кат. | 46 кат. | 47 кат. | 51 кат. |
|-----------------------|---------|---------|---------|---------|
| Мясопродукты          | 91      | 96      | 101     | 95      |
| Рыбопродукты          | 116     | 122     | 116     | 123     |
| Птица                 | 134     | 122     | 99      | 116     |
| Хлебобулочные изделия | 99      | 102     | 100     | 99      |
| Мука                  | 67      | 105     | 105     | 107     |
| Крупа                 | 94      | 102     | 91      | 98      |
| Макаронные изделия    | 122     | 103     | 88      | 120     |
| Молочные изделия      | 108     | 90      | 87      | 100     |
| Яйцо куриное          | 113     | 109     | 104     | 110     |
| Сметана               | 104     | 117     | 117     | 103     |
| Творог                | 0       | 59      | 55      | 51      |
| Сыр                   | 114     | 130     | 129     | 125     |
| Масло сливочное       | 106     | 104     | 101     | 112     |
| Масло подсолнечное    | 86      | 87      | 94      | 92      |
| Сахар                 | 100     | 107     | 102     | 105     |
| Кондитерские изделия  | 0       | 56      | 92      | 84      |
| Фрукты сухие          | 84      | 99      | 104     | 100     |
| Фрукты свежие         | 85      | 97      | 106     | 95      |
| Картофель             | 114     | 94      | 88      | 100     |
| Овощи                 | 103     | 93      | 90      | 100     |
| Соки                  | 102     | 102     | 100     | 99      |
| Кофе                  | 96      | 92      | 103     | 93      |
| Какао                 | 106     | 117     | 108     | 116     |
| Чай                   | 14      | 89      | 87      | 89      |
| Дрожжи                | 0       | 100     | 103     | 88      |
| Соль                  | 98      | 101     | 99      | 100     |
| Мука картофельная     | 0       | 0       | 0       | 0       |

Бухгалтер учета отдела питания

*Терп*

Герасимова О.В.

«Ознакомлены»

Заведующий МБДОУ № 25

Повар

Повар



*Суралева*  
*Хайрутдинова*  
*Жильцова*

Суралева Л.Б.

Хайрутдинова Р.Р.

Жильцова Д. А.