

Справка

03.02.2022г

ст.Ловлинская

Мною ведущим специалистом, бухгалтером Чуевой И.П., в присутствии завхоза Яловик В.Г проведена проверка в МБДОУ Д/С № 9 «Улыбка» по вопросу:

1. Организация питания в МБДОУ Д/С № 9 «Улыбка»

Проверка проводилась, с ведома заведующей Хурдаковой Л.А.

Питание в дошкольном образовательном учреждении организовано согласно постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2021 № 32 « Об утверждении СанПиН2.3/2.4.3590-20».

В муниципальном дошкольном образовательном учреждении МБДОУ Д/С № 9 «Улыбка» получением и заявкой продуктов питания осуществляется заведующим хозяйством Яловик В.Г., согласно приказу руководителя учреждения о полной материальной ответственности и оформляется на основании товарно-транспортных накладных.

Согласно нового СанПиН в учреждении имеется:

- Приказ, согласно новым нормативам по питанию с 01.01.2021год, в учреждении,
- 10-ти дневное меню и технологические карты по утвержденным нормам, согласно постановления администрации МО Тбилисский район от 12.02.2021г №117.

По состоянию на 03.02.2022 г в учреждении организовано питание по 10-ти дневное меню, утвержденного приказом руководителя МБДОУ Д/С № 9 «Улыбка» Л.А.Хурдаковой № 39 от 15.01.2021г.

Проведена сверка фактически присутствующих детей в группах с данными выписанного на 03.03.22г меню-требования :

Группа	По меню-требованию	Фактически присутствовало	Отклонения
Ясли	11	11	нет
Сал	37	37	нет
итого	48	48	нет

Проверяемый объект - кладовая.

Заявку и получение продуктов питания, согласно приказа руководителя о полной материальной ответственности, осуществляет заведующий хозяйством Яловик В.Г. и оформляет на основании товарно-транспортных накладных.

Для осуществления учета продуктов питания на складе кладовщик ведет книги складского учета формы М-17 в разрезе каждого бюджета, в которых фиксируются поступления (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.

Хранение продуктов осуществляется в специально приспособленном помещении (кладовой) – продукты размещены на стеллажах, морозильных камерах и холодильниках в таре производителя, согласно их условию хранения. Контейнеры с продуктами подписаны, маркировочные ярлыки находятся непосредственно с крупами. Санитарное состояние кладовой находится в удовлетворительном состоянии и нормальном рабочем режиме.

На все продукты находящиеся в кладовой МБДОУ Д/С № 9 «Улыбка», имеются соответствующие документы на их приобретение – сертификаты качества, качественные удостоверения, декларации о соответствии, маркировочные ярлыки на крупы.

Выборочно сняты остатки продуктов питания в кладовой у Ялович В.Г. результате проведения инвентаризации расхождения данных бухгалтерского учета и фактического наличия не выявлены.

Проверяемый объект – пищеблок.

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

Проверены журналы находящиеся на пищеблоке:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется по СанПиН.
- график разморозки холодильного оборудования – ведется своевременно
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - ведется
- журнал отходов – пронумерован, прошнурован, утвержден руководителем
- журнал С - витаминизации .

Меню-требование находящееся на пищеблоке на 03.02.2022г подписано медицинской сестрой, кладовщиком и поваром, утверждено руководителем
Меню составлено на :

сад 37 чел- план. ст-ть- 118,00руб, ясли 11 чел.- план. ст-ть- 99,00руб,
факт. ст-ть - 124,22руб. факт. ст-ть- 105,53руб

Меню завтрака: Каша из круп, кофейный напиток на молоке, бутерброд с маслом, сок фруктовый.

Меню обеда: Борщ со свежей капустой и картофелем, запеканка из печени с рисом, свекольная икра, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Меню полдника: Пирожок с яблоками печеный, йогурт.

На момент проверки, 10ч 15 мин, поваром шло приготовление обеда.

Сняты остатки продуктов питания на пищеблоке для приготовления обеда и полдника у повара и соответствие их фактического количества по меню-раскладке установлено:

Наименование продуктов питания	Меню-требование, кг	Фактическое наличие, кг, шт	Отклонения, кг, шт	Сумма незаконных расходов, руб
Масло сливочное	0,085	0,085	-----	-----
Масло растительное	0,294	0,294	-----	-----
Молоко питьевое	0,905	0,905	-----	-----
Йогурт	4,800	4,800	-----	-----
Яйцо куриное	4 шт	4 шт	-----	-----
Сахар	0,096	0,096	-----	-----
Мука пшеничная	2,105	2,105	-----	-----
Дрожжи	0,022	0,022	-----	-----
Крахмал	0,170	0,170	-----	-----
Яблоки	2,809	2,809	-----	-----

Расхождения количественных данных по меню-требования и фактического наличия не выявлено.

Проведена проверка журналов согласно нового СанПиН,

- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Ведомость контроля за рационом питания
- Журнал бракеража готовой продукции – ведется.

Все журналы ведутся в соответствии с требованиями.

Пронумерованные, прошнурованные подписаны и утверждены руководителям.

Предложение:

Руководителю учреждения:

1. Осуществлять постоянный контроль за организацией горячего питания в учреждении.

Ведущий специалист, бухгалтер

Заведующий МБДОУ Д/С № 9
«Улыбка»

Ознакомлены:

Завхоз
Повар



И.П.Чуева



Л.А.Хурдакова



В.Г.Яловик



А.П.Запорожец