

СПРАВКА

О результатах проверки по: Организации горячего питания, снятие остатков продуктов питания на пищеблоке и кладовой, выполнение натуральных норм, ведение накопительной ведомости, а так же качество и сроки хранения завозимых продуктов.

В соответствии с планом работы МКУ «ЦБ МОУ г. Владивостока» в период с 28 мая по 28 мая 2014г. была проведена тематическая проверка МБДОУ № 37

Комиссией в составе: Ведущий бухгалтер - ревизор МКУ «ЦБ МОУ г. Владивостока» В.И. Носкова

На момент проверки присутствовали: 1. заведующий МБДОУ №37- А.А. Кравцова
2. повар МБДОУ №37- И.И. Филиппова
3. кладовщик МБДОУ № 37- О.Ю. Петрашова

В ходе проверки членам комиссии предоставлены и изучены следующие документы: Меню-требование на 28 мая 2014 г., бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал сырой продукции, журнал движения продуктов питания, накопительная ведомость, десятидневное меню, табель учета посещения детей, технологические карты, счет-фактуры, ТТН, сертификаты.

В ходе проверки установлено:

По меню-требованию в МБДОУ выписано продуктов питания на 210 человек, из них 200 человек- сад, 10 человек-ясли. По табелю посещения отмечено 220 человек, из которых следует отметить, что на момент проверки в 14.50 фактически присутствовало 194 человека.

Из них **Сад:** завтрак 200 человек; обед 200 человек; полдник 190 человек; ужин 170 человек.

Ясли: завтрак 10 человек; обед 10 человек; полдник 10 человек; ужин 10 человек.

Обсчет продуктов питания не произведен на 6 человек.

Бракеражный журнал готовой продукции заведен 28 мая 2014г. прошит, пронумерован, скреплен печатью, заполняется регулярно. Приказом № 2 от 29.01.2014г. в учреждении создана бракеражная комиссия в составе 4-х человек: А.А. Кравцова - заведующий, О.В.

Крылова-воспитатель, И.И. Арсентьева - воспитатель, И.И. Филиппова - шеф-повар. Акты о проведении проверки, снятия бракеража бракеражной комиссией составляются регулярно.

Бракеражный журнал сырой продукции, журнал движения продуктов питания, заполняются регулярно, сроки реализации продуктов выдерживаются, журнал прошнурован, пронумерован, скреплен печатью, остатки продуктов питания выводятся ежедневно.

Накопительная ведомость ведется, десятидневное меню в МБДОУ имеется за 2014 год, натуральные нормы выполняются частично.

Табели учета посещения детей прошнурованы, пронумерованы, скреплены печатью, всеми воспитателями заполняются регулярно, в соответствие с требованиями.

Технологические карты на данное меню имеются. Закладка продуктов питания в котел осуществляется согласно наименований указанных в картах, суточные пробы имеются за 26.05.14.(ужин),27.05.14.(завтрак, обед, полдник, ужин),28.05.14.(завтрак, обед, полдник). Контрольное блюдо выставлено в специально отведенном месте.

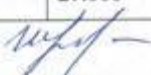
В ходе проверки санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, техническое состояние электро - приборов и холодильного оборудования в рабочем состоянии.

Счет - фактуры и все сопроводительные документы на завезенные продукты имеются, товарное соседство соблюдается, качество завозимых продуктов питания удовлетворительное, сроки годности выдерживаются.

Комиссией, в присутствии повара И.И. Филипповой, было проведено снятие остатков продуктов питания на пищеблоке (результаты отражены в таблице)

№	Наименование	Фактическое наличие	Выписано по меню	Излишки	Недостача
1.	Ряженка	40.000	40.000		
2.	Масло слив.	0.710	0.710		
3.	Сахар	2.700	2.700		
4.	Крупа гречневая	3.500	3.500		
5.	Чай	0.100	0.100		
6.	Хлеб	7.950	7.950		
7.	Молоко цельное	27.000	27.000		

С остатками согласна




И.И. Филиппова

2. Снятие остатков продуктов питания в кладовой.

№	Наименование	Фактическое наличие	По данным книги учета продуктов	Излишки	Недостача
1.	Мясо	91.250	91.250		
2.	Печень	15.000	15.000		
3.	Молоко цельное	90.000	90.000		
4.	Сметана	0.500	0.500		
5.	Масло слив.	14.980	14.980		
6.	Сыр	5.310	5.310		
7.	Яйцо	452 шт.	452 шт.		
8.	Сок	113.000	113.000		
9.	Печенье	15.800	15.800		
10.	Томатная паста	3.670	3.670		
11.	Масло растит.	11.540	11.540		
12.	Повидло	6.150	5.840	0.310	
13.	Икра кабачковая	6.000	6.000		
14.	Макароны	10.530	10.530		

С остатками согласна

 О.Ю. Петрашова

Вывод:

Не своевременно делается корректировка меню-требования по количеству детей.

Натуральные нормы выполняются, за исключением овощей, фруктов, молока. Контроль над сохранностью продуктов питания осуществляется своевременно и регулярно.

Контроль над списанием продуктов питания с кладовой снижен, имеются излишки: повидло - 0.310 кг.

По итогам проверки комиссия рекомендует:

1.Руководлю МБ ДОУ № 37 ознакомить сотрудников с актом ревизионной проверки, срок до 30 мая 2014г.

1.1 Провести разъяснительную работу с сотрудниками по устранению нарушений выявленных в ходе ревизионной проверки, срок до 30 мая 2014г.

2. Ознакомить с актом руководство ОУ, срок до 30 мая 2014г.

2.2 Провести повторную проверку согласно плану проверок на 2014г.

Справку составил:

Ведущий бухгалтер-ревизор МКУ «ЦБ МОУ г. Владивостока»



В.И. Носкова


Со справкой ознакомлены:

Заведующий МБДОУ № 37



А.А. Кравцова

Повар МБДОУ № 37



И.И. Филипова

Кладовщик МБДОУ № 37



О.Ю. Петрашова