

АКТ ПРОВЕРКИ

г. Дальнереченск

(место составления)

«13» мая 2024 г.

(дата составления)

Проверку проводит: МКУ «Управление образования».

На основании: Приказ № 45-а п. 5 от 03.05.2024 г. (Контроль за закладкой продуктов питания на пищеблоке и выходом готовых блюд).

(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 № 10» ДГО заведующий Малык А.А.

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

Дата, время, продолжительность и место проведения проверки:

«07» мая 2024 г. по «07» мая 2024 г. с 09 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.

Продолжительность 4 часа 00 мин. Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка Детский сад № 10» ДГО

Общая продолжительность проверки: 1 рабочий день

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: МКУ «Управление образования»

(наименование органа местного самоуправления)

Время составления акта: 5 рабочих дней

С копией приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

И.о. заведующего МБДОУ «ЦРР Детский сад № 10» Столярова Н.А.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Проверка проводится по адресу/адресам:

Приморский край, г. Дальнереченск, ул. Ленина, д. 16-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:

И.о. заведующего МБДОУ «ЦРР Детский сад № 10» Столярова Н.А..

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

В ходе проведения проверки установлено следующее:

Бухгалтером-ревизором МКУ «Управление образования» ДГО Малыш Н.А. на основании Приказа № 45-А п. 5 от 07.05.2024 г. проведен контроль над закладкой продуктов питания на пищеблоке и выходом готовых блюд в МБДОУ «ЦРР Детский сад № 10» ДГО по адресу: г. Дальнереченск, ул. Ленина, д. 16-а.

На основании Меню-требования на выдачу продуктов питания № 81 от 06.05.2024 г. установлено следующее:

Наименование продуктов питания/готовых блюд	Норма закладки/Выход в готовом виде, гр/кг	План, кг	Факт	Отклонение
Продукты питания, подлежащие до закладки на обед и закладки на ужин				
Яйцо		216	216	0
Масло сливочное		0,42	0,42	0
Молоко		5,25	5,25	0
Печенье		4,32	4,32	0
Кисель		3,52	3,52	0
Икра		7,92	7,92	0
Хлеб		6	6	0
Выход готовых блюд на обед				
Амлет	1/60, 1/60	12,6	12,8	+0,2
Икра кабачковая	1/30, 1/40	7,8	8,0	+0,2
Кисель	1/150, 1/180	36,0	36,5	+0,5
Печенье	1/0,20, 1/0,20	31,2	31,2	0
Хлеб	1/12, 1/15	6	6	0

Отклонения возникли ввиду взвешивания готовых блюд в горячем виде.

При остывании готового блюда до 40⁰С 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: $(M1-M2) \backslash M1 \times 100$. $(49,45-42,36) / 42,36 * 100 = 16,74\%$ и т.п.

Ежедневно, перед началом работы, назначенным ответственным работником проводится осмотр работников пищеблока МБДОУ «ЦРР - Детский сад № 10» ДГО на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, 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 № 10» 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 объёме 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 № 10» ДГО имеется разработанное на период не менее 2-х недель 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.

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):

И.о. заведующего МБДОУ «ЦРР Детский сад № 10» ДГО Столярова Н.А.

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

«13» март 2024г.



(подпись)

И.о. начальника МКУ «Управление образования»  В.В. Кондратьева

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),

проводившего проверку)

Муниципальное казенное учреждение
«Управление образования»
Дальнереченского городского округа

П Р И К А З

3 мая 2024 г.

г. Дальнереченск

№ 45-А

п. 5. О проведении
плановой проверки

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести плановую проверку в отношении МБДОУ ЦРР «Детский сад № 10» ДГО.
2. Назначить лицо, уполномоченное на проведение плановой проверки:
- бухгалтера-ревизора муниципального казенного учреждения «Управление образования» Дальнереченского городского округа Малыш Н.А.
3. Установить срок проведения плановой проверки: 1 рабочий день. К проведению плановой проверки приступить 07 мая 2024 г. Плановую проверку окончить не позднее 07 мая 2024 г.
4. В процессе плановой проверки провести следующее мероприятие:
– Контроль за закладкой продуктов питания на пищеблоке и выходом готовых блюд.

Основание: распоряжение и.о. начальника МКУ «Управление образования»

В.В. Кондратьевой

И.о. начальника
МКУ «Управление образования»



В.В. Кондратьева

С приказом ознакомлена:

Н.А. Малыш