

Акт по результатам проверки МАДОУ д/с № 87.

г. Белгород

22.06.2023 г.

В соответствии с графиком проверок в июне 2023 года, утвержденным приказом муниципального казенного учреждения «Центр бухгалтерского учета отрасли «Образование» города Белгорода» от 25.05.2023 г. № 12 «О проведении проверок по контролю качества закупаемых продуктов питания для МБДОУ города», проведена выездная проверка 20.06.2023 г. в МАДОУ д/с № 87.

Цель проверки:

Выполнение поставщиками условий заключенных договоров на поставку продуктов питания, соответствие закупаемых продуктов питания нормативно-технической документации, организация учета поступающих продуктов питания в МАДОУ д/с № 87, соблюдение товарного соседства и условий хранения продуктов питания, контроль за сроками реализации продуктов питания.

Проверка производилась специалистом отдела по учету продуктов питания, товароведом - Воцанской Лидией Александровной в присутствии заведующего МАДОУ д/с № 87 Малыхиной Светланы Алексеевны и сотрудников: заместителя заведующего по АХР – Калашник Людмилы Сергеевны и кладовщика – Смагаревой Оксаны Александровны.

В складском помещении при температуре воздуха +24°C справа вдоль стены установлены два стеллажа, на которых хранятся следующие продукты питания:

на верхней полке в производственных упаковках хранятся кондитерские изделия (печенье, пряники) и витаминизированный напиток;

на второй и третьей полках в индивидуальных пластиковых контейнерах с крышками хранятся крупы в ассортименте (пшеничная, перловая, рисовая, гречневая, манная, овсяная, пшено и горох), сверху на крышках выложены маркировочные ярлыки от производителей;

на нижней полке в транспортной упаковке и в индивидуальных полиэтиленовых пакетах изготовителя хранится соль йодированная.

Рядом на двух полках хранится сок яблочный для детского питания в тетра-пакетах двух видов (до 3х лет весом 0,2 л., от 3 лет и старше весом 1,0 л.), масло подсолнечное, консервированная продукция (паста томатная, повидло яблочное, тушенка говяжья, молоко сгущённое) и крахмал картофельный в индивидуальных пакетах весом по 1,0 кг. На втором стеллаже на полках в транспортной упаковке хранятся бакалейные товары (какао порошок, кофейный напиток, чай черный крупнолистовой, дрожжи сухие хлебопекарные).

При осмотре маркировочных ярлыков установлено, что продукция выработана по ГОСТам и соответствует требованиям, заявленным в заключенных договорах.

На двух деревянных подтоварниках установлены два мешка с мукой и отдельно сахар с макаронными изделиями. Нарушений по товарному соседству, соответствию ГОСТ и условиям хранения не выявлено.

Вдоль стены установлены два холодильных шкафа, где в соответствии с маркировками хранятся следующие продукты.

В холодильном шкафу с маркировкой «Молочные продукты» при температуре +2°C хранятся:

- на верхней полке в металлическом лотке с маркировкой «Масло сливочное» в пергаментной бумаге уложено масло сливочное с маркировкой о вскрытии упаковки производителя (дата и время);

- на второй полке в металлическом лотке с маркировкой «Творог» в полиэтиленовом пакете хранится творог весовой с мдж 9% и рядом в индивидуальных пакетах весом по 0,5 кг сметана с мдж 15%;

- на третьей полке в металлическом лотке с маркировкой «Кефир» уложены индивидуальные пакеты весом по 1,0 л. с мдж 2,5%;

- внизу в металлическом лотке с маркировкой «Молоко» уложены индивидуальные пакеты весом по 1,0 л. с мдж 2,5%.

При осмотре вышеуказанной продукции на соответствие ГОСТов, условиям и срокам хранения замечаний нет.

В холодильном шкафу с маркировкой «Мясо, Рыба, Печень, Куры» при температуре +2,8°C хранятся следующие продукты питания:

- на верхней полке в металлическом лотке с маркировкой «Мясо» лежит мясо свинины бескостное, охлажденное;

- внизу в упаковке изготовителя лежит рыба (минтай обезглавленный, мороженый) для прохождения естественной дефростации.

Замечаний по условиям хранения, температурному режиму и срокам годности нет.

В этом складском помещении организовано рабочее место для кладовщика. Установлен стол, на котором хранятся папки с входящими документами. Проведен осмотр сопроводительных документов (ВСД на подконтрольные товары из ФГИС «Меркурий», декларации о соответствии, товарные накладные) на продукты питания, поставляемые поставщиками в 2023 году. Замечаний по ведению документооборота нет.

Проведена выборочная проверка самостоятельно заключенных контрактов в соответствии с требованиями 223 ФЗ. Требования и характеристики продуктов питания соответствуют ГОСТам. В определении ценовой политики для заключения контрактов ответственным сотрудником применяются рекомендованные цены Комиссии по регулированию цен и тарифов в Белгородской области, а также коммерческие предложения от поставщиков.

В коридоре у входной двери установлены электронные весы для контрольного взвешивания продуктов питания во время приема от поставщиков.

В помещении по хранению суточных запасов продуктов питания, выданных в производство, на основании меню-требования установлены:

- холодильный шкаф с маркировкой «Птица, Печень, Рыба» стоял пустой, без продукции;

- холодильный шкаф с маркировкой «Яйцо, Молочная продукция» при температуре +4°C:

в левом отсеке установлены бугорчатые прокладки с яйцом куриным пищевым С1;

в правом отсеке на верхней полке лежат индивидуальные пакеты со сметаной, а внизу в промаркированном тазу «Молоко» лежат индивидуальные пакеты с молоком.

Замечаний по хранению, срокам годности и температурному режиму нет.

В холодильном шкафу с маркировкой «Суточные пробы» при температуре +6°C организовано хранение отобранных проб готовой продукции за 19 и 20 июня 2023 г. На каждой стеклянной баночке с плотно закрытыми крышками лежат маркировки с указанием даты, наименования готового блюда, времени приготовления и приема пищи. Замечаний по оформлению и хранению суточных проб нет.

На стеллаже в промаркированной посуде хранятся: мука, крупы, сахар. Ниже находится встроенный деревянный шкаф с отверстиями для вентиляции, где организовано хранение хлебобулочных изделий с полками для раздельного хранения хлеба и батонов. Замечаний нет.

В помещении для хранения свежих овощей сухо и чисто. На деревянных поддонах в упаковках производителя отдельно уложены на хранение корнеплоды (картофель, морковь и свекла). Напротив, в сетках лежит лук репчатый и отдельно в картонной коробке капуста свежая. Товарный вид, размерный ряд и наличие ростков на картофеле, моркови и луке в пределах норм. Увядания и гнили на свежих овощах нет. Продукция соответствует потребительским качествам на данный период времени. Маркировочные ярлыки имеются на каждой упаковочной единице товара, температурный режим, рекомендованный производителями, соблюдается.

Замечаний по результатам проверки нет.

Рекомендации по проверке:

Рекомендовано осуществлять прием всех продуктов питания только в упаковках производителей с обязательным наличием маркировочных ярлыков и сопровождающих документов, подтверждающих качество, безопасность и соответствие ГОСТ и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Заключение по результатам проверки:

Санитарное состояние в складских помещениях и холодильных установках соответствует нормативным требованиям по хранению продуктов питания. В складских помещениях имеется достаточное количество холодильного оборудования для обеспечения условий раздельного хранения продовольственного сырья. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используются термометры. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал. На всю пищевую продукцию имеются маркировочные ярлыки и документы, подтверждающие ее приобретение, производство, безопасность, соответствие ГОСТам и требованиям, заявленным в заключенных контрактах.

Проведен осмотр сопроводительных документов на всю молочную продукцию от производителя ООО «Русь-Молоко». Разночтений с требованиями заключенного контракта нет. Замечаний по условиям хранения, срокам годности и соответствия, заявленным ГОСТам, нет.

При хранении бакалейных товаров, кондитерских изделий, круп и консервированной продукции выделены отдельные зоны на стеллажах. Условия хранения, заявленные производителем, соблюдаются.

Кладовщиком на должном уровне организован входной контроль поставок продуктов питания от поставщиков, приём и выдача продуктов питания в производство. Ответственными сотрудниками на должном уровне ведется оформление и хранение суточных проб.

Поставщиками на должном уровне соблюдаются сроки поставок и качество продуктов питания, подтвержденное сопроводительными документами.

Члены комиссии:

Товаровед _____ Л.А. Вощанская

Заместитель заведующего по АХР _____ Л.С. Калашник

Кладовщик _____ О.А. Смагарева

Ознакомлена:

Заведующий МАДОУ д/с № 87 _____ С.А. Малыхина

Сканированная копия акта для МАДОУ д/с № 87 направлена на адрес электронной почты: mdou87@beluo31.ru.