

Анализ структуры доходов и расходов (выборочно) Муниципального унитарного предприятия комбинат школьного питания «КШП № 2» в части реализации услуг по организации питания в школах Ленинского округа города Комсомольска-на-Амуре в 2014-2015 г.

В ходе которой установлено:

- установлены излишки и недостачи продуктов питания по 3 школам (МОУ СОШ № 8,19,38) ;
- установлена необоснованная закладка продуктов в котел и невостребованность излишне произведенной продукции приводит к увеличению расходов и как следствие к уменьшению прибыльности предприятия, что может негативно отразится на финансовой стабильности предприятия;
- поставка продуктов производится с нарушением требований технических заданий;
- в технических заданиях на поставку молочных продуктов не указывается массовая доля жирности, что приводит к нарушению требований СанПиН;
- не производится мониторинг рынка цен на продукты, поставляемые по «Свободному закупу», отсутствие которого приводит к закупу продуктов по завышенным ценам, что в свою очередь приводит к завышению затрат и уменьшению прибыли предприятия;
- установлено отсутствие контроля со стороны руководства предприятия за обоснованным списанием продуктов, выданных в подотчет заведующим производства школ, журнал расхода продуктов не ведется;
- реализация хлеба производилась по завышенной цене;
- установлено занижение нормы выдачи хлеба.
- установлены другие нарушения в ходе проведения встречных проверок в образовательных учреждениях Ленинского округа по вопросу организации питания;
- при анализе калькуляции на оказание транспортных услуг было установлено завышение арендной платы, за счет завышенных амортизационных расходов и на капитальный;
- установлено незаконное предоставление отпуска гл.бухгалтеру за вредные условия труда в 2014 году за период 2004-2005года в количестве 12 календарных дней;
- не предусмотрен отдельный учет расходов по структурным подразделениям, на предприятии ведется «котловой учет затрат» без количественного учета.

В целях принятия мер направлено представление, в том числе:

- составить план маркетинговых мероприятий (в т.ч. прогнозирование эффективности мероприятий) в целях снижения затрат и повышения рентабельности предприятия;
- провести оптимизацию издержек обращения в целях повышения эффективности использования имеющихся на предприятии ресурсов;
- принять меры по введению отдельного учета по всем структурным подразделениям и видам деятельности, без применения «котлового учета затрат»;
- утвердить положение о ценообразовании в разрезе отдельных продуктов питания с учетом технологического процесса по приготовлению;
- приобретение продуктов производить в строгом соответствии с техническим заданием, производить мониторинг рынка цен на продукты, поставляемые по «Свободному закупу»;
- принять по эффективному использованию трудовых и финансовых ресурсов в части осуществления операций по учету, в том числе по погрузке-разгрузке поставляемого товара;
- возложить на зам. директора выполнение функций по ведению сметно-финансовой документации и анализу финансово-хозяйственной деятельности
- предусмотреть в должностные обязанности зав. производством школьных столовых ведение меню-раскладки и журнала по расходу продуктов в соответствии с утвержденным меню, а также строгое приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и количеством довольствующихся ;
- реализацию товара в «свободной сети» производить в строгом соответствии с 10 –дневным меню, требованиями СанПиН и утвержденной торговой наценки;
- расходы на оплату питания сотрудников предприятия производить в соответствии с действующими нормами и отражением в коллективном договоре;
- принять меры по сокращению расходов на аренду автомобиля;
- списание ГСМ производить на основании актов выполненных работ с приложением маршрутных листов;
- разработать и довести до зав. Производством всех образовательных учреждений Ленинского округа журнал поступающих продуктов со склада МУП КШП и журнал ежедневного расхода продуктов по меню с последующим отражением на счетах бухгалтерского учета;
- приобретение основных средств осуществлять с согласия учредителя;
- усилить контроль за составлением ежедневного меню в соответствии с примерным десятидневного меню и реализацией услуги по питанию школьников в строгом соответствии по наименованию, калорийности и выходу готовых блюд, а также за качеством приготовления блюд, за выходом готовых блюд с учетом возрастных групп;
- за сроками реализации поступающих продуктов в образовательных учреждениях.
- Ввести и реализовывать в работе «Меню-раскладку» для осуществления и ведения достоверного учета остатков на складах в образовательных учреждениях;

- в целях определения потребного количества продуктов и их обоснованного списания, осуществлять организацию питания на основе 10-дневного меню, с ежедневным составлением и утверждением меню-раскладки с указанием норм закладки и выхода готовых блюд;
- меню-требование на выдачу продуктов питания необходимо оформлять ежедневно (ф.0504202) для оформления отпуска продуктов питания со склада и составлять ежедневно в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными численности довольствующихся лиц;
- принять меры дисциплинарной или материальной ответственности к лицам, допустившим указанные нарушения (с приложением копий приказов) и т.д;

По представлению КСП были приняты следующие меры:

1. Введен в документооборот с 01.09.2016года «Акт реализации продукции собственного производства в свободной продаже».
2. Разработан и утвержден Журнала прихода и расхода продуктов, с учетом технологических норм и СанПин, на пищеблоки школьных столовых с 01.09.2016 г.
3. Введено с 01.09.2016 г. в должностные обязанности заведующих производством ведения журнала расхода продуктов питания.
- Оптимизирован график завоза школ с целью экономии транспортных расходов.
- Изменен приказом период предоставляемого отпуска..
4. Проведено административное совещание, указано на нарушение, установлен контроль.
5. Проведено административное совещание, указано на нарушение, вопрос закрыт.
6. Введено в должностные обязанности заведующих производством ведения Журнала учета и расхода продуктов.
7. Разработан и введен график ежедневного контроля закладки сырья в котел, выхода готовых блюд.
8. Приказом № 24 от 24.03.2016г установлена стоимость на «Батон школьный» 1/540 - 27,00 рублей. Возмещено в бюджет 134,2 тыс.руб. по замечаниям, в части завышению цены.
9. Ведется контроль за нормами отпуска готовой продукции в школах, периодичность проверки пищеблока раз в два-три дня
10. С начала нового учебного года утверждено десятидневное меню на 2016 -2017 учебный год, разработана меню-раскладка.
11. Предоставление услуг питания в «свободной продаже» производится с учетом пожеланий сотрудников и учащихся школ, индивидуально в каждом учреждении. Меню заверяет директор МОУ СОШ.
12. Питание сотрудников производится согласно коллективного договора, по ценам кухни комбината, без учета льготы на питание, за счет сотрудников.
13. Строго соблюдать полное соответствие нормы закладываемого сырья в технологической карте, калькуляционной таблице, предлагаемом меню. Привести в соответствие с перспективным меню, введенным с 01.09.2016 года, технологические карты.
14. В случае неэкономного использования ресурсов электроснабжения и водоснабжения по жалобе школ будет применяться наказание к заведующим производствам.
15. В целях усиления контроля Приказом № 22/1 от 15.03.2016г введено в обязанности ведущего специалиста по школьному питанию по проведению проверок пищеблоков школ Ленинского округа.
16. По результатам проверок в столовых школ излишки были оприходованы, недостатки выявленные в ходе проверки с материально ответственных лиц были удержаны.
17. Заведующим производствам столовых школ за допущенные нарушения был объявлен. Работа по устранению замечаний продолжается.