

Анализ структуры доходов и расходов (выборочно) Муниципального унитарного предприятия комбинат школьного питания «Молодежный», в части реализации услуг по организации питания в школах города Комсомольска-на-Амуре в 2014-2015 г., в результате которой установлено:

- недостаточно эффективное использование имеющихся у комбината ресурсов при росте валовой прибыли на 11,4%, эффективность финансовой деятельности за 2015 год по сравнению с 2014 годом увеличилась всего на 3%;

- при росте заработной платы на 10,3% рост производительности труда увеличился на 2,4 %, что свидетельствует о неэффективности трудовой деятельности;

- без согласия учредителя в 2015 году сверх плана приобретено 13 единиц основных средств на сумму 91 тыс. рублей;

- на предприятии ведется «котловой учет затрат» без количественного учета, фактически распределение затрат производится в процентах от товарооборота, что не позволяет проводить оптимизацию затрат по подразделениям и определить какое структурное подразделение является более прибыльным;

- установлено искажение финансового результата - прибыль от продаж по деятельности «Школьное питание» занижена на 315 тыс. рублей, в ходе проверки результаты откорректированы;

- рентабельность торговой точки на рынке «Дземги» составила 0,7%, что указывает на нецелесообразность создания указанного структурного подразделения и неэффективное управление предприятием, конечной целью которого является получение прибыли;

- предприятие не производит платежи за аренду и содержание помещений школьных столовых, при этом использует максимальную торговую наценку (90%) на определенные виды продуктов;

- установлено неэффективное использование трудовых и финансовых ресурсов в части - осуществления операций по учету, в том числе по погрузке-разгрузке поставляемого товара на центральный склад;

- в нарушение утвержденной должностной инструкции, зам. директора фактически не выполняются функции по ведению сметно-финансовой документации и анализу финансово-хозяйственной деятельности;

- должностные обязанности зав. производством школьных столовых не предусматривают ведение журнала по расходу продуктов в соответствии с утвержденным меню и учета продуктов на приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и количеством довольствующихся, кроме того не ведется анализ потребности продуктов и количества продаж за наличный расчет;

- не ведется расчетная операция (процесс) для определения потребного количества продуктов (расход продуктов) на определенное меню в разрезе дней и образовательных учреждений;

- не производится мониторинг рынка цен на продукты, поставляемые по «Свободному закупу»;
- отсутствие части приходных ордеров, которые в ходе проверки были восстановлены;
- завышена торговая наценка на отдельные виды товаров, реализуемые в «свободной сети» ;
- нормативный документ, регламентирующий уровень наценки на продукты питания в зависимости от уровня трудозатрат и технологической обработки отсутствует.
- установлено несоответствие фактически поставляемых продуктов техническим заданиям к контрактам;
- нарушаются требования санитарных правил, а именно приготовленные блюда не соответствуют примерному 10-дневному меню;
- отсутствует система контроля за закладкой продуктов при приготовлении, выход готовых блюд не соответствует норме, установленной Сан ПиН;
- в рацион питания школьников не включены утвержденные санитарными правилами и 10-ти дневным перспективным меню отдельные блюда;
- уменьшение порций готовых блюд;
- необоснованные выплаты материальной помощи, компенсации за неиспользованный отпуск, несоответствие требований по образованию и стажу работ;
- установлено неправомерное списание алкогольной продукции, в ходе проверки возмещено в кассу предприятия);
- расходы на оплату питания сотрудников производятся без учета торговой наценки (по себестоимости), при этом, в коллективном договоре указанные льготы не отражены;
- нерациональное планирование и использование финансовых ресурсов, в части аренды автомобиля;
- установлено отсутствие маршрутных листов, в связи с чем не представилось возможным провести анализ расходов на горюче-смазочные материалы в полном объеме;
- произведено дублирование оплаты за ремонт кафе»;
- неправомерно выплачено работникам компенсации на оплату стоимости проезда к месту использования отпуска и обратно в сумме 14,5 тыс. рублей;
- недостача в кассе КШП составила 0,2 тыс. рублей;
- выявлены по результатам инвентаризации отдельных столовых школ излишки и недостачи
- установлено не обоснованное (неправомерное) присвоение денежных средств;
- неустойчивая финансовая стабильность предприятия складывается за счет отсутствия контроля в школьных столовых (средняя сумма недостач и излишков в день составила – 7 тыс. рублей), что приведет к недополучению доходов предприятия;

- предприятие не использует в работе форму «Меню-раскладку» на выдачу продуктов питания (код формы 0504202), утвержденную Приказом Министерства финансов РФ от 15.12.2010 г. № 173 н., в части расчета потребного количества продуктов на основании норм расхода на каждое блюдо, которые определены технологическими картами;

- недостаточный контроль бракеражных комиссий школ за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, за качеством приготовления блюд и за закладкой продуктов при приготовлении блюд;

- не осуществляется контроль за сроками реализации скоропортящихся продуктов;

- на раздаче отсутствуют ценники на блюда в свободной продаже;

- у зав. производством отсутствуют журнал поступающих продуктов со склада МУП КШП и журнал ежедневного расхода продуктов по меню, что приводит к нарушениям по списанию продуктов питания;

- к раздаче и сервировке привлекаются учащиеся школы во время уроков, что нарушает требования ст.34 Закона «Об образовании» и п.7.4 раздела VII СанПин 2.4.5.2409-08;

- уборку прощений, где производится прием пищи (столовых залов) осуществляют работники образовательных учреждений, что нарушает условия муниципального контракта на оказание услуг для муниципальных нужд между образовательными учреждениями и МУП КШП «Молодежный» с (01.09.2014- 30.05.2015г.).

Направлено представление, в целях принятия мер:

- при заключении контракта по выполнению услуг по питанию школьников учесть использование муниципального имущества (технологическое оборудование и помещение), а также затраты на их обслуживание;

-составить план маркетинговых, 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»;

-принять меры по повышению рентабельности торговой точки на рынке «Дземги»;

-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;

-сократить обширную карту меню за наличный расчет, приготовление завтрака и обеда производить в соответствии с 10-дневным меню, в том числе для свободной продажи;

-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 и списание ГСМ производить на основании утвержденных маршрутных листов;

-оплату ремонтных работ производить на основании сметных расчетов и актов выполненных работ;

- компенсацию оплаты стоимости проезда к месту использования отпуска и обратно осуществлять в строгом соответствии с ТК РФ;

- разработать и довести до зав. Производством всех образовательных учреждений Центрального 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;

-провести хронометраж рабочего времени работников.

1. Установить и 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;

- за качеством приготовления блюд;

- за выходом готовых блюд с учетом возрастных групп;

- за сроками реализации поступающих продуктов в образовательных учреждениях.

2. Ввести и реализовывать в работе «Меню-раскладку» для осуществления и ведения достоверного учета остатков на складах в образовательных учреждениях;

3. Для контроля над затратами необходимо точное формирование затрат по местам их возникновения (по видам деятельности) и внедрение управленческого учета.

4. Провести оптимизацию расходов для повышения уровня рентабельности предприятия и улучшения финансового состояния предприятия.

5. Разработать мероприятия по обновлению основных фондов предприятия

6. Усилить личный контроль с внесением в должностные обязанности:

- за выполнением требований, указанных в технических заданиях к контрактам при приемке продуктов питания;

- за соблюдением регламентных сроков списания продуктов питания в соответствии со сроками годности, установленных в правоустанавливающих документах;

- незамедлительно восстановить в кассу МУП КШП «Молодежный» выявленные недостатки, излишки оприходовать;

- не допускать нарушений норм и правил технологических карт при приготовлении блюд;

- ежедневно производить складской учет поступивших и списанных (переданных в производство, реализованных) продуктов (т.ч. количественного учета в разрезе школ);

- при закладке продуктов питания учитывать фактическую посещаемость школьников и не допускать экономически необоснованного списания продуктов;

- за складским учетом заведующих производством в школах, в т.ч. обязать зав. Производством школьных столовых;

- в целях недопущения нарушений в части организации питания школьников разработать мероприятия и закрепить должностные обязанности, в части осуществления закупок продуктов питания, закладки в соответствии с технологическими картами и выхода готовых блюд в соответствии с нормами и требованиями СанПин;

- 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);

- организовать бухгалтерский учет по доходам и расходам школьной столовой в соответствии с действующим законодательством;

- услуги по питанию осуществлять с применением контрольно-кассовых аппаратов или бланков строгой отчетности;

2. Управлению образования администрации города, руководителям Образовательных учреждений:

Усилить ежедневный контроль за работой бракеражных комиссий в части (с оформлением акта), в том числе:

- закладки продуктов при приготовлении блюд;
- выхода готовых блюд;
- качеством приготовления блюда;
- принять меры по оптимизации (сокращению) меню за наличный расчет,
- приготовлением завтраков и обедов в соответствии с 10-дневным меню, в том числе для свободной продажи;

Установить строгий контроль с возложением обязанностей на зам. директора АХЧ за рациональным и экономным потреблением электрической энергии и водоснабжения в помещении пищеблока школ;

Усилить контроль за соблюдением ценовой политики предприятия-исполнителя услуг по организации питания школьников, при заключении контрактов учитывать затраты по имуществу и их обслуживание, в том числе при формировании цены.

3. Директорам образовательных учреждений Центрального округа:

- Усилить личный контроль за работой бракеражной комиссии школы;
- Разработать формы актов контроля за закладкой, качеством и выходом продуктов питания.
- Довести формы актов до членов бракеражной комиссии.
- Составить график проверок.
- Осуществлять ежедневный контроль за установлением цен на буфетную продукцию, не допускать к продаже продукцию запрещенную в детских учреждениях;
- не допускать к раздаче учащихся школ;
- не допускать привлечения для уборки помещений кухни работников школы.

По результатам приняты следующие меры :

- по оптимизации расходов, в том числе на предприятии введен отдельный учет по структурным подразделениям;
- составлен и утвержден план маркетинговых мероприятий;
- согласован с учредителем план приобретения в 2016 году основных средств
- в ходе проверки откорректированы результаты хозяйственной деятельности за 2014 год;
- приняты меры по повышению рентабельности торговой точки на рынке «Дземги»- расширен ассортимент продукции, заказан баннер;
- проводится хронометраж рабочего времени работников предприятия с целью оптимизации штатной численности;

- усилен контроль за осуществлением мониторинга цен на продукты, закупаемые по свободному закупу, разработан и принят протокол рассмотрения коммерческих предложений и выбора поставщиков;
- производится сверка по питанию за наличный расчет с учебными учреждениями;
- для уменьшения расходов комбината, в бизнес-план на 2016 год запланирована покупка нового автомобиля, согласованная с учредителем, что позволит отказаться от арендуемого;
- усилен контроль за расходованием ГСМ, за ведением документации и заполнением путевых листов;
- излишки оприходованы в доходы предприятия, недостача возмещена за счет виновного лица;
- утвержден ежедневный график контроля за закладкой продуктов и выходом готовых блюд с выходом в школы;
- разработана «Меню-раскладка» для ежедневного расчета потребного количества продуктов на основании норм расхода на каждое блюдо;
- разработан план-график контроля за закладкой продуктов и выходом готовых блюд в школьных столовых;
- сокращено 12 штатных единиц на общую сумму 2,7 млн.рублей, введен в штат системный администратор-программист для автоматизации ручного бухгалтерского учета;
- с начала нового учебного года (2016-2017г.) планируется поставка продуктов от поставщиков непосредственно на адрес расположения столовой школ, минуя центральный склад, что позволит сократить расходы предприятия на 1,7 млн.рублей.
- также утвержден график ежедневного контроля специалистов КШП за закладкой и обоснованным списанием продуктов с выходом на объект проверки, т.е на кухни школ.
- разработанные по итогам проверки маркетинговые мероприятия позволят увеличить валовый доход предприятия на 2,5 млн.рублей. и увеличить прибыль предприятия;
- применены меры материальной и дисциплинарной ответственности, к лицам допустившим нарушения;
- направлено информационное письмо в адрес учреждений здравоохранения об усилении контроля за выполнения обязанностей по организации питания;
- руководителям общеобразовательных организаций указано на необходимость усиления контроля за деятельностью медицинских работников, в части соблюдения санитарных правил по организации питания.

- установлен персональный контроль с внесением в должностные обязанности заместителей по АХЧ по ведению журнала и ежедневного контроля за потреблением электроэнергии и расходом воды на пищеблоке;
- управлением образования администрации города при наличии бюджетных ассигнований будут приняты меры по установке отдельного прибора учета по электроэнергии на пищеблоках школ;
- на специалиста Управления образования возложена обязанность по осуществлению контроля за потреблением электроэнергии и водоснабжения в помещении пищеблока школ;
- при заключении контракта по выполнению услуг по питанию школьников рекомендовано учесть затраты на коммунальные услуги и использование муниципального имущества (технологическое оборудование и помещение, а так же затраты на их обслуживание).