**Информация о принятых решениях и мерах**

**по Представлению от 26 декабря 2016 № 10**

**Контрольно-счетной палаты Озерского городского округа**

**по результатам проведенного планового контрольного мероприятия**

В рамках мероприятий по Представлению Контрольно-счетной палаты Озерского городского округа от 26 декабря 2016 года № 10 директором Муниципального унитарного предприятия Озерского городского округа «Санаторий «Дальняя дача» представлена информация:

- по факту установления недостачи 3-х бланков строгой отчетности и списанию бланков строгой отчетности (акт от 30.04.2016 № 147) проводится служебное расследование на основании приказа директора предприятия от 30.12.2016 № 175;

- приказом директора предприятия от 16.01.2017 № 15 утвержден проект договора на оказание санаторно-курортных услуг. Настоящий документ размещен на официальном сайте предприятия и используется при оказании санаторно-курортных услуг;

- ежедневно осуществляется инкассация денежных средств в конце рабочего дня;

- в целях организации работы издан приказ директора предприятия от 18.10.2016 № 132 «по учету отдыхающих», определяющий порядок контроля, движения и хранения документов по учету отдыхающих;

- приложены копии недостающих на момент проверки 3-х пластиковых топливных карт «Лукойл»;

- по результатам проверки оформлена карточка с образцами подписей лиц, которым предоставлено право получать со склада материально-производственные запасы. Копия карточки с образцами подписей находится у заведующего столовой;

- 18.11.2016 заведующий складом столовой уволен. В настоящее время отчеты по столовой предоставляются своевременно, также своевременно выводятся остатки по продуктам и проводится сверка данных складского и бухгалтерского учета;

- согласно приказа директора предприятия от 20.12.2016 № 166 утверждено плановое меню на 2 недели, которое является производственным заданием столовой предприятия. На основании утвержденного плана-меню, ежедневно составляется план-меню на день в соответствии с количеством отдыхающих, поставленных на питание, и установленными нормами расхода продуктов;

- проведено собрание коллектива столовой, на котором рассмотрен вопрос не соответствия готовых блюд требованиям **нормативной и технической документации** по физико-химическим показателям и недопустимости данных нарушений в дальнейшей работе.