

В соответствии с Положением «О контрольно-счетной палате Репьевского муниципального района» от 30 декабря 2012г. №5, на основании соглашения о сотрудничестве с КСП Воронежской области №25 от 24.12.2007г., распоряжения №11-р от 15.10.2012г. инспектором контрольно-счетной палаты Акульшиной С.В. произведена проверка целевого и эффективного расходования средств, выделенных из областного и муниципальных бюджетов Воронежской области на организацию питания школьников в МКОУ «Краснолиповьевская СОШ» в 2013 году и текущем периоде 2014 года.

В МКОУ «Краснолиповьевская СОШ» (далее - Краснолиповьевская СОШ, СОШ, школа) организация питания осуществляется силами образовательного учреждения. Финансирование питания в проверяемом периоде производилось за счет средств областного и местного бюджетов, а также родительской платы (пожертвования). В 2013 году из областного бюджета на эти цели выделено 111355рублей 90 копеек, из бюджета Репьевского муниципального района 132710 рублей 37 копеек, родительской платы поступило 356119 рублей. В школе в 2013 году обучалось 121 ребенок. Охват учащихся горячим питанием составил 100%. В 2014 году количество учащихся в образовательном учреждении составило 115 детей, обеспечение горячим питанием составило 100%. В 2014 году на эти цели из областного бюджета поступило 119086 рублей 93 копейки, из муниципального бюджета – 103167 рублей 96 копеек, родительской платы(пожертвования) - 349773 рубля 92 копейки. В Краснолиповьевской СОШ организация школьного питания производилась самостоятельно. В образовательном учреждении имеется два повара, а именно повар (старшая по кухне), ответственный за прием и хранение продуктов питания, составление меню, соблюдение режима работы школьной столовой, графика отпуска питания, осуществление контроля за посещением столовой и т.д. (в соответствии с должностной инструкцией) и обычный повар. С поваром (старшей по кухне) школы заключен договор о материальной ответственности. Режим работы школьной столовой и график приема пищи утвержден приказом Краснолиповьевской СОШ от 30.08.2014г. №7а. В соответствии с данным нормативным документом в столовой шестидневная рабочая неделя, график работы определен с 8-00 до 15-00. Выдача блюд осуществляется в соответствии с графиком. Приготовление пищи производится на основании технико-технологических карт, которые утверждены руководителем, заверены поваром и школьной медицинской сестрой. Также в школьной

столовой разработано ежедневное меню, утвержденное директором школы, на основании десятидневного меню. Десятидневное меню имеет заключение Роспотребнадзора на соответствие СанПин нормам. Ежедневно повар на основании меню-требования получает продукты питания из кладовой. В конце рабочего дня сдает отчет, в котором отражается приход и расход, а также остатки (если есть) продуктов. В кладовой осуществляется учет поступления и выбытия продуктов питания в ежемесячной накопительной ведомости по приходу и расходу продуктов на основании товарных накладных от поставщиков и меню – требований повара. Также ведется журнал учета продуктов питания. Поступающие продукты хранятся в кладовой. Инвентаризация продуктов питания показала, что просроченных продуктов не выявлено, излишков и недостач нет. Остатки соответствуют журналу учета продуктов питания. Также в школьной столовой на основании приказа Краснолиповской СОШ от 03.09.2013г. №42 создана бракиражная комиссия. Данная комиссия осуществляет контроль за качеством поступивших продуктов питания и качеством готовых блюд. Ведутся бракиражные журналы на поступившие продукты питания и готовые блюда.