

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 «Репьевская СОШ» в 2013 году и текущем периоде 2014 года.

В МКОУ «Репьевская СОШ» (далее - Репьевская 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 375882 рубля 90 копеек, из бюджета Репьевского муниципального района 574525 рублей 97 коп., родительской платы поступило 123066 руб. 84 коп. В школе в 2013 году обучалось 532 ребенка, из них 528 детей питались в школьной столовой. Охват учащихся горячим питанием составил 99%. В 2014 году количество учащихся в образовательном учреждении составило 520 детей, обеспечение горячим питанием составило 100%. В 2014 году на эти цели из областного бюджета поступило 275646 рублей 70 копеек, из муниципального бюджета – 350916 рублей 07 копеек, родительской платы(пожертвования) - 1068842 рубля 88 копеек. В Репьевской СОШ организация школьного питания производилась самостоятельно. В образовательном учреждении имеется технолог, 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). С технологом школы заключен договор о материальной ответственности. Также в штате столовой находятся три повара и подсобный рабочий. Режим работы школьной столовой утвержден приказом Репьевской СОШ от 29.08.2014г. №55. В соответствии с данным нормативным документом в столовой шестидневная рабочая неделя, график работы определен с 6-00 до 13-00, обеденный перерыв с 10-00 до 11-00. График приема пищи утвержден приказом Репьевской СОШ от 30.08.2013 №56. Выдача блюд осуществляется в соответствии с графиком.

Приготовление пищи производится на основании технико-технологических карт, которые утверждены руководителем, заверены технологом 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. Поступающие продукты хранятся в кладовой. Школа оборудована холодильными установками в достаточном количестве. Инвентаризация продуктов питания показала, что просроченных продуктов не выявлено, излишков и недостатков нет. Остатки соответствуют журналу учета продуктов питания. Также в школьной столовой на основании приказа Репьевской СОШ от 30.08.2013г. №56 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.