

## АКТ ОБСЛЕДОВАНИЯ

В Контрольно-счетную палату города Ачинска

(наименование органа, организации)

г. Ачинск

(место составления акта)

« 18 » января 2021 года

В соответствии со ст. 15 Положения о Контрольно-счетной палате г. Ачинска, утвержденного решением городского Совета депутатов от 30.09.2011 № 23-171р., и удостоверением на право проведения контрольного мероприятия п.п. 1.9 Плана работы Контрольно-счетной палаты города Ачинска на 2020 год, приказа от 07.12.2020 № 063-пр

(запрос и (или) иной документ)

Проводится проверка Управления образования администрации города Ачинска, Муниципального казенного учреждения «Комбинат школьного питания», муниципальных общеобразовательных учреждений города Ачинска

(наименование проверяемого объекта)

« 18 » января 2021 года, в 9 час. 30 мин. сотрудником КСП г. Ачинска инспектором Контрольно-счетной палаты города Ачинска Бердышевой Людмилой Валерьевной

(наименование контрольного органа, Ф.И.О., должность)

Предъявившего служебное удостоверение и удостоверение на право проведения контрольного мероприятия удостоверение № 10

в допуске на проверяемый объект Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя школа №6».

В присутствии ответственного за организацию питания школьников по школе (в основном здании) - Струговой Юлии Игоревны проверена организация школьного питания в основном здании школы.

Питание учащихся осуществляется в столовой, находящейся в основном здании школы. Площадь обеденного зала составляет 149,9 кв. м. на 120 посадочных мест. В школьной столовой ежедневное меню вывешено в зале, содержит сведения об объемах блюд и названий кулинарных изделий, подписано директором МБОУ СОШ №6 и шеф-поваром.

Питьевой режим в школе организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные взрослые и дети, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. На обеденных столах выставляются салфетки, специальные подставки для столовых приборов. Классные руководители сопровождают свои классы. Питание учеников разведено по времени.

Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

В меню - на завтрак: зеленый горошек, омлет с маслом, какао на молоке, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, яблоко;

- на обед: сыр голландский, суп молочный с макаронами, плов из говядины, кисель фруктовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной;

- на полдник: сдоба дорожная, молоко кипяченое.

Фактический рацион питания соответствует представленному меню, за исключением сдобы (вместе нее вафли), порции соответствуют возрастной потребности детей. Завтракали 53 ученика 1х классов, 10 восьмиклассников, 39 учеников 5х классов, 7 девятиклассников. Ученики первых классов чаще оставляли не доеденным омлет. Старшеклассники съедают практически все, отходов мало.

Некоторые учащиеся старших классов предпочитают завтракать через раздачу. Приобретают вторые блюда из меню, а также чай и вафли, не указанные в ежедневном меню.

После завтрака замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов. Влажная уборка столов работниками столовой осуществляется после каждого приема пищи.

В наличии имеется график работы столовой и график уборки обеденного зала.

Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках. На момент проверки были 3 человека работников пищеблока - шеф-повар и два кухонных работника.

Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и столовыми приборами (ложки и вилки).

Все рабочие места оборудованы раковинами, моечными ваннами с подключенной холодной и горячей водой. Имеется пищеварочный электрокотел, электропечи, электросковорода, водонагреватель, холодильные и морозильные камеры, электропривод, тестомес, протирачная машина, стеллажи для хранения пищевой продукции, посуды и инвентаря. Все оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы.

Состояние материально-технической базы школьной столовой удовлетворительное. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Суточная проба в наличии. Отходы собираются отдельно.

В столовой ведутся журналы: учета температурного режима холодильного оборудования и учета неисправностей технологического и холодильного оборудования; здоровья; регистрация медицинских осмотров работников; бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; бракеража готовой кулинарной продукции; проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Настоящий акт составлен в двух экземплярах, один из которых вручен ответственному за организацию питания школьников по школе (в основном здании) – Струговой Юлие Игоревне.

(Ф.И.О., должность, наименование организации, учреждения)

Подписи:

КСП города Ачинска

(наименование контрольного органа)

МБОУ «Средняя школа №6»

(наименование организации,  
учреждения)



инспектор КСП г.Ачинска Бердышева Л.В.

(должность, Ф.И.О.)

Стругова Ю.И.

(должность, Ф.И.О.)