

АКТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ КАМЕРАЛЬНОЙ ПРОВЕРКИ

№ _____

« _____ » _____ 20__ 20__ г.

В соответствии с приказом МКУ «Централизованная бухгалтерия департамента образования» Администрации Пуровского района от 26 марта 2020 года № 24 проверяющей: Федоренко Натальей Владимировной, ведущим бухгалтером группы учета, организации и контроля питания 06 апреля 2020 года проведена камеральная проверка по вопросу проверки двухнедельного примерного меню муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2», г. Тарко-Сале Пуровского района.

При проведении проверки руководствовалась: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», постановлением Главы района от 22 октября 2012 года № 344-ПГ «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Пуровский район», приказом Департамента образования администрации Пуровского района от 28 августа 2019 года № 346 «Об организации горячего питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Пуровского района в 2019-2020 учебном году».

Юридический адрес учреждения: 629840, Россия, Ямало-Ненецкий автономный округ, Пуровский район, г.Тарко-Сале, ул.Республики, д.43

Руководитель проверяемого учреждения: директор Бархатова Ирина Владимировна, назначена приказом департамента образования от 04 октября 2016 года № 359.

В ходе проверки были затребованы следующие документы:

Примерное двухнедельное меню на 2019-2020 учебный год, меню - требования с 02 марта по 17 марта 2020 года, приказ об организации питания учащихся на 1 сентября 2019 года, списки учащихся по категориям питающихся.

В ходе проведения проверки установлено:

В МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2», г. Тарко-Сале Пуровского района для учащихся школы организовано питание по примерному двухнедельному меню на отдельные категории детей, которое составлено шеф-поваром Рулевой Т.М. утверждено директором школы Бархатовой И.В. и согласовано с и.о. начальником Территориального Управления Роспотребнадзора по ЯНАО в Пуровском районе Кулаковой Т.Д. от 02 сентября 2019 года. Меню разработано в соответствии с рекомендуемой нормой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд по Приложению N 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08. При составлении примерного меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. В предоставленном примерном меню содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, согласно п.6.10 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно предоставленному списку учащихся, численность детей, получающих горячее питание, 1-4 классы составляет 497 человек, по факту в период с 01 марта по 17 марта 2020 года численность детей – 457 человек, с 5-11 классы - 593 человек, фактически за проверяемый период - 579 человек. Процент охвата горячим питанием составил 95 %.

Согласно меню-требований, расход продуктов питания в учреждении на каждый день и на каждое блюдо составляется шеф-поваром, исходя из фактической численности детей, и утверждается руководителем учреждения.

Проанализировав меню-требования, соотношение плановой стоимости питания и

фактической, на каждый день соответствует за проверяемый период.

Замена продуктов при приготовлении блюд осуществляется согласно таблице замены продуктов по белкам и углеводам, в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное двухнедельное меню соблюдается, меню-требования на каждый день соответствуют утвержденному меню.

Проведенный анализ двухнедельного примерного меню показал, что рацион питания учащихся отличается по количественному и качественному составу. В рацион питания детей включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйцо, овощи, фрукты, кондитерские изделия, хлеб, крупы и т.д. Ассортимент блюд разнообразен.

Выводы проверяющего:

1. При составлении примерного меню указаны ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.
2. Питание учащихся рациональное и сбалансированное.
3. Меню-требования соответствуют примерному двухнедельному меню.

Акт составлен на 2 страницах в двух экземплярах.

Подпись проверяющего:

Ведущий бухгалтер группы учета, организации
и контроля питания

Н.В. Федоренко

С актом ознакомлен, экземпляр акта получен:
Директор МБОУ «СОШ № 2» г. Тарко-Сале

И.В. Бархатова