

АКТ
проверки исполнения контракта от 28.06.2017 на ОПП-2017/19 оказание
услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся
государственных образовательных организаций, подведомственных
Департаменту образования города Москвы

23.10.2018 г. № 23/10/СКОШИ № 31

г. Москва

Сотрудниками ГКУ Дирекции ДОГМ: ведущим специалистом Шпинёвой О.С., ведущим специалистом Сараевой Е.С. проведена проверка исполнения контракта на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в Государственном казенном общеобразовательном учреждении города Москвы «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 31» (далее по тексту – образовательная организация), расположенном в ВАО.

Место в рейтинге – ниже 399.

МРСД - 10.

Юридический и фактический адрес: г. Москва, ул. Молдагуловой, дом 6 А.

Руководитель образовательной организации - директор Середкина Елена Юрьевна (приказ ДОГМ от 23.06.2017 № 02/370), телефон: 8 (499) 374-11-31.

Ответственным за организацию питания в образовательной организации является специалист по питанию Нейфельд Ирина Викторовна (приказ от 13.11.2017 № 287/1), телефон 8 (985) 863-32-34.

Время проведения мониторинга: с 16:00 до 18:30 часов.

Фотосъемка осуществлялась.

Исполнителем по Контракту от 28.06.2017 № ОПП-2017/19 является ООО «Школьник-ЮЗ». Соисполнитель по договору соисполнения – ООО «Социальное питание «ЦЕНТР» (представлено дополнительное соглашение №2 к Договору соисполнения № ШЮ-2017/2 от 06.04.2018).

Представлен приказ «Об организации питания обучающихся ГКОУ СКОШИ № 31» от 01 сентября 2018 год № 186.

Тип пищеблока: столовая-догоготовочная.

Фактически для приготовления рациона питания Исполнитель года использует: Примерное меню для организации питания в школе-интернате со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (столовая - доготовочная) (возрастная категория 7-11 лет, завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин, 10 дней), Примерное меню для организации питания в школе-интернате со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (столовая - доготовочная) (возрастная категория 12-18 лет, завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин, 10 дней), 1 вариант.

1. Сведения о заказанных рационах питания:

Заявлено на питание всего (порций):		Фактически присутствует (человек):	
Завтрак (7-11 лет)	46 + 1 суточная проба	Завтрак (7-11 лет)	-

Завтрак (12 лет и старше)	99	Завтрак (12 лет и старше)	-
Завтрак (Щербаков Савелий, 9 лет)	1 + 1 суточная проба	Завтрак (7-11 лет)	-
Второй завтрак (7-11 лет)	7 + 1 суточная проба	Второй завтрак (7-11 лет)	-
Второй завтрак (12 лет и старше)	55	Второй завтрак (12 лет и старше)	-
Обед (7-11 лет)	42 + 1 суточная проба	Обед	-
Обед (12 лет и старше)	99	Обед	-
Обед (Щербаков Савелий, 9 лет)	1 + 1 суточная проба	Обед (7-11 лет)	-
Полдник (7-11 лет)	17 + 1 суточная проба	Полдник (7-11 лет)	-
Полдник (12 лет и старше)	68	Полдник (12 лет и старше)	-
Ужин (7-11 лет)	9 + 1 суточная проба	Ужин (7-11 лет)	-
Ужин (12 лет и старше)	60	Ужин (12 лет и старше)	-
Платное питание			
Завтрак сотрудники ОО		1	
Обед сотрудники ОО		24	
Ужин сотрудники ОО		3	

2. Соблюдения исполнителем условий Контракта по организации питания и питьевого режима обучающихся.

1. Оказание услуги в ненадлежащем объеме:

При взвешивании готового блюда ужина установлены излишки. Данные по несоответствию объема оказанных услуг приведены в таблице № 1 Акта.

таблица № 1

Наименование блюда согласно примерному меню	Выход блюда согласно примерному меню (кг)	Количество заказанных порций согласно Заявке (на	Фактическое наличие блюда (общий вес блюда), кг	По данным бухгалтерского учета (количество порций	Установленные расхождения (между фактическим общим весом и
---	---	--	---	---	--

		день проверки с учетом суточной пробы), шт.		по Заявке x выход порции согласно примерному меню), кг	весом по данным бухгалтерского учета), кг
«Отвар шиповника»	0,200	10 (7-11 лет) + 60 (12 лет и старше) + 3 платное питание сотрудники ОО	17,780	14,600	Излишки блюда 3,180 (15 порций)

Дополнительная информация

Снятие остатков продуктов питания на текущий, а также взвешивание готового блюда ужина проводилось в присутствии представителя образовательной организации – ответственной за организацию питания Нейфельд И.В., представителя Исполнителя – заведующего производством.

Специалисты ГКУ Дирекции ДОГМ:

Ведущий специалист

О.С. Шпинёва

Ведущий специалист

Е.С. Сараева

Представители образовательной организации:

Директор

Е.Ю. Середкина

Ответственный по питанию

И.В. Нейфельд

Представитель Исполнителя:

Заведующий производством

О.П. Шишулина

Один Нейфельд имеет право на организацию