Приложение 3 к письму

Информация о проведённом мониторинге эффективности использования оборудования, учебников и транспортных средств, поставленных в общеобразовательные учреждения Самарской области, а также средств федеральной субсидии по всем направлениям расходования средств в рамках реализации Комплексов мер по модернизации общего образования Самарской области в 2011 – 2013 гг.

Северо-Восточное управление

Направление: приобретение оборудования для школьных столовых

Наименование ОУ	Дата проведения мониторинга	Ф.И.О., контактный тел. специалиста, проводившего проверку	Перечень индикаторов								
			Наличие копии контракта на поставку технологического оборудования и соответствие оборудования спецификации (1-да, 0-нет)	Наличие актов приема-сдачи, счет-фактуры и акта об исполнении взаимных обязательств по государственному контракту. В документах полностью заполнены все поля, дата акта об исполнении не ранее даты подписания иных документов. В случае если документы подписаны не руководителем, а иным работником учреждения, прилагается соответствующая доверенность (1-да, 0-нет)	Имеются паспорта на все виды оборудования. В случае замены или изъятия для ремонта оборудования в связи с обнаружением дефекта имеется соответствующая документация. Оборудование эксплуатируется, согласно требованиям, указанным в паспортах. Не допускается использование оборудования не по его функциональному назначению (1-да, 0-нет)	Существует сертификат, свидетельствующий о прохождении работником пищеблока семинара по использованию пароконвектомата (проведение семинара-инструктажа осуществлялось в рамках контракта) (1-да, 0-нет)	Согласно меню в питании школьников систематически используются блюда, приготовленные на пару, а также разнообразные виды овощных салатов, приготовленные с использованием современной овощерезки (1-да, 0-нет)	После использования оборудование хранится в чистом, сухом виде (осуществляется своевременное мытье картофелеочистки, водонагревателя) (1-да, 0-нет)	Оборудование установлено устойчиво, воздействие негативных механических и химических факторов исключено (1-да, 0-нет)	После окончания рабочего дня все виды оборудования, кроме холодильного, отключаются от электричества и водоснабжения (1-да, 0-нет)	Соблюдается оптимальный температурный режим при эксплуатации плит (максимальный нагрев – не более 30 минут, затем переключение на средний режим) (1-да, 0-нет)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
г.о.Похвистнево											
м.р.Похвистневский											
ГБОУ СОШ с. Старый Аманак	26.12.2013	Л.М.Пантелеева	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ГБОУ СОШ с. Подбельск											
ГБОУ СОШ с. Нижнеаверкино											
ГБОУ СОШ с. Старопохвистнево											
ГБОУ ООШ с. Малый Толкай											
ГБОУ СОШ с. Кротково											
ГБОУ СОШ с. Староганькино											
ГБОУ СОШ с. Савруха											
ГБОУ ООШ с. Красные Ключи											
ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино											
ИТОГО по МО											
м.р.Исаклинский											
ГБОУ СОШ с. Исаклы											
ГБОУ СОШ с. Большое Микушкино											
ГБОУ СОШ с. Новое Якушкино											

ГБОУ СОШ пос. Сокский											

ГБОУ СОШ с. Мордово-Аделяково											
ГБОУ СОШ с. Новое Ганькино											
ГБОУ ООШ д. Два Ключа											
ГБОУ лицей (экономический) с. Исаклы											
ИТОГО по МО											
м.р.Камышлинский											
ГБОУ СОШ с. Камышла											
ГБОУ СОШ с. Новое Усманово											
ГБОУ СОШ с. Старое Ермаково											
ГБОУ СОШ с. Русский Байтуган											
ИТОГО по МО											
м.р.Клявлинский											
ГБОУ СОШ № 2 им. В.Маскина ж.-д. ст. Клявлино											
ГБОУ СОШ с. Чёрный Ключ											
ГБОУ СОШ с. Старый Маклауш											
ГБОУ СОШ с. Борискино-Игар											
ИТОГО по МО											
Всего по СВУ											