

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «СШ№1»

17.04.2025 года

17 апреля 2025 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Касимовского муниципального округа: Голубевой И.Е. Соколовой В.В., Макаровой Н.В. проведена проверка по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «СШ№1».

В ходе проверки установлено:

Вопросы для проверки	Результат проверки
Обеспечение обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся льготных категорий, в том числе детей с ОВЗ, горячими завтраками и обедами детей, посещающих группу продленного дня и детей с ОВЗ в соответствии с Постановлением администрации	В 2024-2025 учебном году горячие (завтраки) получают все обучающиеся с 1 по 11 класс: 686 обучающихся, 1-4 классы: 254 обучающихся; 432 обучающихся 5-11 классов. 1 ребенок 1 класса, обучающийся на дому, получает денежную компенсацию за завтрак и обед, 1 ребенок - инвалид 8 класса получает денежную компенсацию за завтрак и обед на основании медицинских справок и заявлений родителей, 1 ребенок 9 класса, обучающийся на дому, получает денежную компенсацию за завтрак на основании медицинской справки и заявления родителей. В соответствии с постановлением администрации Касимовского муниципального округа Рязанской области «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций с 01.01.2025 года» получают компенсацию в размере 40 рублей стоимости обеда – 34 человека в группе продленного дня (малообеспеченные), 7 учащихся (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), 3 детей, оставшихся без попечения родителей, 126 детей из многодетных семей, 15 учащихся дети участников СВО получают бесплатные обеды.
Оснащение помещений для приготовления и приема пищи необходимым оборудованием, мебелью, моющими средствами для организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН и Правил СП	Для организации питания в МБОУ «СШ № 1» оборудованы пищеблок и зал для приема пищи на 60 посадочных мест. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, мебелью, посудой, а также моющими средствами для организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН и Правил СП. Техническое оснащение столовой соответствует современным стандартам школьного питания. Приготовление пищи осуществляют сотрудники ИП Козачук на базе собственных помещений и привозят готовые блюда в соответствии с примерным 10-дневным меню.
Осуществление контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов	Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят ответственный за организацию питания, председатель первичной профсоюзной организации, медицинский работник. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
Осуществление родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)	Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и учащихся, создана общешкольная комиссия в соответствии с локальным актом, составляются акты по итогам проведения общественного контроля. Последний акт родительского контроля от 19.03.2025 г. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных и классных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

Соответствие фактического (ежедневного) меню и примерного 10 дневного меню	Фактическое меню на момент проверки соответствует четвертому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, меню разнообразное, в него входят следующие блюда (котлета мясная, поджарка мясная, запеканка творожная, картофельный, рисовый, гречневый гарниры, молочные каши, омлет, плов из свинины, рыба, щи из свежих овощей, борщ, суп гороховый, суп с вермишелью, суп с крупами, фрукты, сыр).
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде.
Соответствие меню фактическим весом порций	Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – овощ (помидор), макаронные изделия отварные с маслом, котлета мясная, сок, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Обед – щи на костном бульоне, рис отварной, курица тушеная, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Завтрак 5-11 классы – рис отварной, рыба тушеная в томатном соусе, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.
Соответствие заявки количества детей на питание и их фактического наличия	Заявки количества детей на питание делаются на следующий день с учетом фактической посещаемости текущего дня и соответствуют количеству обучающихся в наличии.
Ассортимент буфета (при наличии) согласно СанПиНу.	Ассортимент буфета соответствует СанПиН.
Условия хранения и фактические объемы пищевых отходов	Пищевые отходы находятся в ведрах с крышками, что соответствует СанПиН. Объемы пищевых отходов составляют от 3 до 5% от поступившей пищи.

Рекомендации руководителю общеобразовательной организации (Е.А. Федюниной):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока;
- осуществлять контроль за работой медицинской сестры по вопросам организации питания;
- своевременно размещать на стенде в столовой и сайте школы ежедневное меню, оформленное в соответствии с требованиями;
- проводить систематическую работу по информированию обучающихся и родителей по вопросам правильного и здорового питания.

Заместитель председателя
межведомственной рабочей группы



И.Е. Голубева

Акт получил:



Куликова Н.Г. 17.04.2025