

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «СШ №6»

г. Касимов

20.03.2024 года

20 марта 2024 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Касимова: Седовой Т.К., Голубевой И.Е., Соколовой В.В., Шибяевой О.А., Макаровой Н.В., Воробьевой Т.А. проведена проверка по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «СШ № 6».

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 2023-2024 учебном году горячие завтраки получают все учащиеся 1-11 классов: 171 учащийся 1-4 классов; 313 учащихся 5-11 классов. По состоянию на 20.03.2024 г. в МБОУ «СШ №6» 28 учащихся получают компенсацию в размере 27,5 р. стоимости обеда в группе продленного дня (малообеспеченные), 28 учащихся получают компенсацию в размере 100% стоимости обеда (дети с ОВЗ, СВО, инвалиды).
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 №6» оборудована школьная столовая с пищеблоком и залом для приема пищи на 80 посадочных мест. Столовая оснащена технологическим и холодильным оборудованием, мебелью, посудой, а также моющими средствами для организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН и СП (2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»). Техническое оснащение столовой соответствует современным стандартам школьного питания. Приготовление пищи осуществляют сотрудники МБОУ «СШ №6» в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню.
Осуществление контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов	Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил ежедневно осуществляет бракеражная комиссия. В состав комиссии входят сотрудники школы: ответственный за организацию питания, шеф-повар, медицинский работник. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.
Осуществление родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в соответствии с Методическими рекомендациями МР	Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и учащихся, создана общешкольная комиссия в соответствии с локальным актом, составляются

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.)	акты по итогам проведения общественного контроля. Последний акт родительского контроля от 19.02.2024. 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 пятому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи хорошее, меню разнообразное. В состав меню входят мясные и рыбные блюда, блюда из курицы, молочные каши, запеканки, овощи, фрукты, соки, компоты.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню полностью соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде.
Соответствие меню фактическим весом порций	Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – омлет, йогурт, кисель, хлеб ржаной и пшеничный, апельсин; завтрак 5-11 класс – запеканка творожная со сгущенным молоком, чай; обед ГПД — щи с мясом, макароны, гуляш из свинины, компот, 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 (О.Е. Шмелевой):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока;
- осуществлять контроль за работой медицинской сестры по вопросам организации питания;
- проводить систематическую работу по информированию обучающихся и родителей по вопросам правильного и здорового питания.

Председатель
межведомственной рабочей группы



Т.К. Седова

Секретарь межведомственной рабочей группы



В.В. Соколова

Акт получил: _____



О.Е. Шмелева

20.03.2024