

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «Новодеревенская СШ»

от 20.03.2025 года

20 марта 2025 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Касимовского муниципального округа: Соколовой В.В., Макаровой Н.В., Сашиной С.В. проведена проверка по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «Новодеревенская СШ».

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: 54 обучающийся 1-4 классов; 82 учащихся 5-11 классов. 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 27,50 рублей стоимости обеда в группе продленного дня (малообеспеченные) - 2 ч., 13 учащихся (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), 49 детей из многодетных семей, 3 учащихся дети участников СВО получают бесплатные обеды, за родительскую плату дети посещающие группу продленного дня - 21 чел.
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 «Новодеревенская СШ» оборудована школьная столовая с пищеблоком и залом для приема пищи на 60 посадочных мест. Столовая оснащена 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. На момент проверки не работает мармит, на пищеблоке стоят неработающие холодильник и пароконвектомат. Приготовление пищи осуществляют сотрудники МБОУ «Новодеревенской средней школы» в соответствии с примерным 10-дневным цикличным меню. В штат входит повар и кухонный работник – кладовщик.
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, повар, 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 12.03.2025. 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, бефстроганов из филе

	куриного, гуляш из свинины, печень говяжья тушеная в соусе, тефтели, котлета рыбная, картофельный, макаронный, рисовый, гречневый гарниры, рагу из овощей со свининой, плов с говядиной, молочные каши, плов из курицы, макароны отварные с сыром, филе куриное тушенное в томатном соусе, щи из свежих овощей, борщ, суп гороховый, суп с фрикадельками, рассольник, суп картофельный с макаронными изделиями, фрукты, сыр, йогурт).
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 – поджаренная из свежих помидор, макароны отварные, бефстроганов из филе куриного, чай с сахаром и лимоном, фрукт свежий, хлеб ржаной. Обед 2-3 классы – суп картофельный с горохом на бульоне из птицы, каша рассыпчатая гречневая с маслом и сахаром, чай с сахаром, поджаренная из свежих помидор, хлеб пшеничный. Обед суп картофельный с горохом на бульоне из птицы, каша рассыпчатая гречневая с маслом и сахаром, чай с сахаром, поджаренная из свежих помидор, хлеб пшеничный. Завтрак 5-11 классы – поджаренная из свежих помидор, макароны отварные, бефстроганов из филе куриного, чай с сахаром и лимоном, хлеб ржаной. На момент проверки завтраки готовились на 128 человек, 79 позавтракали, на 49 обучающихся завтраки были не выданы в соответствии с графиком питания. По факту количество приготовленных бефстроганов значительно превышало массу необходимого продукта к выдаче в соответствии с меню раскладкой на данный день. Количество остатков продуктов проверить не было возможности, так как кладовщик не ведет учет прихода и расхода продуктов.
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.	Буфета в школе нет.
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.В. Сенина):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока, выдачей продуктов и количеством приготовленной пищи в соответствии с меню – раскладкой на текущий день;
- вести ежедневный контроль за поступлением и выдачей продуктов в специальном журнале;
- 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.

Секретарь
межведомственной рабочей группы

В.В. Соколова

В.В. Соколова

Акт получил



Е.В. Сенина

20.03.2025