

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденному меню в МБОУ «СШ № 3»

26.11.2025 года

26 ноября 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 утвержденному меню в МБОУ «СШ № 3».

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 2025-2026 учебном году горячие завтраки получают все обучающиеся с 1 по 11 класс: 241 учащийся 1-4 классов и 333 учащихся 5-11 классов. 2 ребенка, обучающихся на дому, получают денежную компенсацию за завтрак. В соответствии с Постановлением администрации Касимовского муниципального округа Рязанской области № 1797 от 24.12.2024 г. получают льготные и бесплатные обеды 142 учащихся. Из них: из малообеспеченных семей 23 чел., многодетных семей 103 чел., дети участников СВО 16 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 «СШ № 3» оборудованы пищеблок и зал для приема пищи на 72 посадочных места. 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 Сенина на базе арендуемого помещения, находящегося на улице Московская д.58Б, 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"	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 24.09.2025 г. Итоги проверок обсуждаются на

Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Фактическое меню
детей в общеобразовательных организациях"(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)	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 фактического наличия	Фактическое меню на момент проверки соответствует восьмому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, в него входят мясные и рыбные блюда, молочные каши, запеканки, овощи, фрукты, соки, компоты, кисель.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде. Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – макароны с сыром, напиток из шиповника, бутерброд с сыром, хлеб ржаной; завтрак 5-11 класс – котлета, каша гречневая рассыпчатая с соусом, чай с шиповником, хлеб ржаной; обед – суп с клецками и с курицей, рис отварной с соусом, курица зраза рубленая, компот из свежих яблок, 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 ведре с крышкой. Объемы пищевых отходов составляют от 3 до 5 % от поступившей пищи.

Рекомендации руководителю общеобразовательной организации (Араповой Л.А.):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока, проанализировать ассортимент буфета и его расположение, актуализировать 10-дневное меню в соответствии с технологическими картами;
- осуществлять контроль за работой медицинской сестры по вопросам организации питания;
- проводить систематическую работу по информированию обучающихся и родителей по вопросам правильного и здорового питания.

Заместитель председателя
межведомственной рабочей группы



И.Е. Голубева

Акт получил: Арапова Л.А. Арапова 26.11.2025 г.