

АКТ

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

25.02.2026 года

25.02.2026 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Касимовского муниципального округа: 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 «Гиблицкая СШ».

В ходе проверки установлено:


Вопросы для проверки	Результат проверки
<p>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</p>	<p>В 2025-2026 учебном году горячие (завтраки) получают все обучающиеся с 1 по 11 класс: 37 обучающихся, 1-4 классы: 14 обучающихся; 23 учащихся 5-11 классов. В соответствии с постановлением администрации Касимовского муниципального округа Рязанской области «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций с 01.01.2026 года» получают компенсацию в размере 27,50 рублей стоимости обеда – 0 человека в группе продленного дня (малообеспеченные), 4 учащихся (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), 1 ребенок, оставшийся без попечения родителей, 19 детей из многодетных семей, 0 учащихся дети участников СВО получают бесплатные обеды.</p>
<p>Оснащение помещений для приготовления и приема пищи необходимым оборудованием, мебелью, моющими средствами для организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН и Правил СП</p>	<p>Для организации питания в МБОУ «Гиблицкая СШ» оборудована школьная столовая с пищеблоком и залом для приема пищи на 40 посадочных места. 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. Приготовление пищи осуществляют сотрудники МБОУ «Гиблицкая СШ» в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню, которое оформлено в произвольной форме.</p>
<p>Осуществление контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов</p>	<p>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. Проверить бракеражный журнал не было возможности, так как медицинский работник, который его заполняет, был на больничном.</p>
<p>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.)</p>	<p>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 20.01.2026 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).</p>
<p>Соответствие фактического (ежедневного) меню и примерного 10 дневного меню</p>	<p>Фактическое меню на момент проверки соответствует четвертому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи хорошее, меню разнообразное, в него входят следующие блюда (котлета мясная, котлета рыбная, поджарка мясная, запеканка творожная, картофельный,</p>

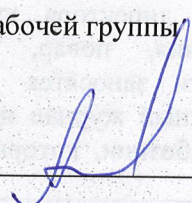
	рисовый, гречневый гарниры, молочные каши, омлет, плов из свинины, рыба, щи из свежих овощей, борщ, суп гороховый, суп с вермишелью, суп с крупами, фрукты, сыр).
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде. Меню ежедневное на день проверки не размещено на стенде в столовой.
Соответствие меню фактическим весом порций	Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1,4 классы – омлет натуральный, салат овощной с кукурузой, мармелад, кофейный напиток, хлеб пшеничный Обед – суп рыбный, макароны отварные с печенью, кисель, венигрет, хлеб пшеничный, хлеб дарницкий Завтрак 5-11 классы – омлет натуральный, салат с кукурузой, кофейный напиток, хлеб пшеничный.
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. В школе не ведется учет прихода и расхода продуктов, проверить наличие продуктов на складе нет возможности.
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 (А.В. Щербаков):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока;
- вести ежедневный учет прихода на склад и выдачи продуктов на пищеблок;
- 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.

Секретарь
межведомственной рабочей группы

 В.В. Соколова

Акт получил:  А.В. Щербаков 25.02.2026