

## АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденному меню в МБОУ «Елатомская СШ» 26.03.2026 года

26 марта 2026 года в соответствии с планом в МБОУ «Елатомская СШ» членами комиссии в составе: 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 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: 157 учащихся 1-4 классов и 229 учащихся 5-11 классов. 1 ребенок, обучающийся на дому и 1 ребенок, нуждающийся в специализированном питании получают денежную компенсацию за завтрак и обед, В соответствии с Постановлением администрации Касимовского муниципального округа от 29.12.2025 № 3514 «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций с 01.01.2026» по состоянию на 26.03.2026 г. и в соответствии с внесенными изменениями в Постановление №3514 от 17.02.2026 №319. Получают льготные обеды в группе продленного дня 63 человек, из них числе 4 ребенка с ОВЗ, 1 инвалид, 1 ребенок – сирота, 42 ребенка из многодетных семей, 14 детей, участников СВО, 1 ребенок из семьи участника боевых действий. Получают бесплатные обеды 73 человека, в том числе 12 детей с ОВЗ, 2 инвалида, 1 ребенок – сирота, 40 детей из многодетных семей, 15 детей, участников СВО, 2 ребенка из семей участников боевых действий, 1 ребенок из малообеспеченной семьи.
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 «Елатомская СШ» оборудованы пищеблок и зал для приема пищи на 163 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 в соответствии с примерным 10-дневным меню.
Осуществление контроля за количеством, качеством и безопасностью пищевых продуктов	Был проведен контроль за количеством продуктов, находящихся на остатке, на основании ведомости, которая ведется кладовщиком Трухановой М.С. В ходе выборочной проверки продуктов на складе выявлено, что не хватает 2 пачек сливочного масла и лишняя бутылка подсолнечного масла. Продукты выдаются своевременно. На момент проверки:

	<p>-куры к 1 блюду на обед была сварены;</p> <p>-рыбные котлеты готовились в пароконвектомате;</p> <p>-гуляш мясной из свинины на завтрак приготовлен с превышением массы, выданной обучающимся или была занижена выданная порция.</p> <p>- ежедневные пробы хранятся в холодильнике, на них сделаны надписи;</p> <p>На пищеблоке в наличии следующая документация: меню – требования на текущий день, бракеражный журнал установленного образца, технологические карты.</p>
Соответствие фактического (ежедневного) меню и примерного 10 дневного меню	Фактическое меню на момент проверки соответствует девятому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде. Завтрак 1-4 классы – свежий огурец, рис, гуляш мясной из свинины, бутерброд с маслом и белым хлебом, чай с сахаром, хлеб ржаной; завтрак 5-11 класс – рис, гуляш мясной, чай, хлеб ржаной; обед – суп куриный, макароны отварные, котлеты рыбные, чай с сахаром, хлеб ржаной.
Соответствие заявки количества детей на питание и их фактического наличия	Заявки количества детей на питание не делаются на следующий день с учетом фактической посещаемости текущего дня, а соответствуют общему количеству обучающихся, присутствующих накануне. Контроль за количеством приготовленной и выданной пищи со стороны администрации, родительского комитета проводится. Акт проверки 19.02.2026.
Условия хранения и фактические объемы пищевых отходов	Пищевые отходы находятся в ведре с крышкой, что соответствует СанПиН. Объемы пищевых отходов составляют от 3 до 5 % от поступившей пищи.

**Рекомендации руководителю общеобразовательной организации (И. С. Кирьяновой):**

- усилить контроль за работой пищеблока;
- взять на личный ежедневный контроль работу кладовщика и поваров;
- взять на жесткий контроль соответствие количества питающихся обучающихся и приготовление массы блюд по меню - требованию на данный календарный день.

Заместитель председателя

Межведомственной рабочей группы



Голубева И.Е.

Акт получил:  И.С. Кирьянова.