

**АКТ**

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

25.03.2026 года

25 марта 2026 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 утвержденного меню в МБОУ «Шостьенская 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: 33 обучающихся 1-4 классов; 57 обучающихся 5-11 классов.</p> <p>В соответствии с постановлением администрации Касимовского муниципального округа Рязанской области от 29.12.2025 № 3514 «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций с 01.01.2026 года» 5 учащихся (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), 40 учащихся (дети из многодетных семей), 4 учащихся (дети участников СВО, дети ветеранов МВД РФ), 3 учащихся (дети, находящиеся под опекой), 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 «Шостьенская СШ» оборудована школьная столовая с пищеблоком и залом для приема пищи на 68 посадочных мест. Для организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН и Правил СП столовая оснащена технологическим и холодильным оборудованием, мебелью, посудой, а также моющими средствами. Техническое оснащение столовой соответствует современным стандартам школьного питания. Приготовление пищи осуществляют сотрудники МБОУ «Шостьенская СШ» в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню. Остатки продуктов на пищеблоке проверены.</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. Суточные пробы хранятся в холодильнике.</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 12.12.2025. 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).</p>
<p>Соответствие фактического (ежедневного) меню и примерного 10 дневного меню</p>	<p>Фактическое меню на момент проверки соответствует восьмому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, меню разнообразное, в него входят следующие блюда (фрукт яблоко, рыба тушеная в томате с овощами (минтай), рис отварной, напиток из плодов шиповника с пониженным содержанием сахара, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, суп рыбный с консервами, чай с</p>

	пониженным содержанием сахара, хлеб пшеничный, хлеб ржаной).
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 класс – фрукт яблоко (100), рыба тушеная в томате с овощами (минтай) (70), рис отварной (150), напиток из плодов шиповника с пониженным содержанием сахара (200), хлеб пшеничный (45), хлеб ржаной (25). Завтрак 5-11 классы – рыба тушеная в томате с овощами (минтай) (50), рис отварной (150), напиток из плодов шиповника с пониженным содержанием сахара (200), хлеб пшеничный (30), хлеб ржаной (20). Обед - суп рыбный с консервами (250), чай с пониженным содержанием сахара (200), хлеб пшеничный (30), хлеб ржаной (20).
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 (Саплешина С.Н.):**

- вести постоянный контроль за работой пищеблока;
- 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.

Заместитель председателя межведомственной рабочей группы



Голубева И.Е.

Акт получил: \_\_\_\_\_

Саплешина С.Н.

25.03.2026