

АКТ

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

от 16.04.2026 года

16 апреля 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 Дмитриевской ООШ филиале МБОУ «Горбаевская 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 9 класс: 61 обучающийся 1-4 классов; 63 учащихся 5-9 классов.</p> <p>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 30,25 рублей стоимости обеда в группе продленного дня (малообеспеченные) - 0 ч., 14 учащихся (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), 54 ребенка из многодетных семей, 10 учащихся дети участников СВО получают бесплатные обеды, за родительскую плату дети посещающие группу продленного дня - 32 чел.</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 Дмитриевской ООШ филиале МБОУ «Горбаевская СШ» оборудована школьная столовая с пищеблоком и залом для приема пищи на 56 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.</p> <p>Приготовление пищи осуществляют сотрудники Дмитриевской ООШ, филиала МБОУ «Горбаевская СШ» в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню. В штате входит повар и кухонный работник.</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 в бракеражном журнале не проверили, так как журналы не были представлены.</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</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</p>

<p>общеобразовательных организациях"(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)</p>	<p>контроля от 26.01.2026 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 удовлетворительное, меню разнообразное, в него входят следующие блюда (котлета мясная, гуляш из отварного мяса, печень говяжья тушеная в соусе, тефтели, котлета рыбная, картофельный, макаронный, рисовый, гречневый гарниры, рагу овощное из птицы, Плов из птицы, каша молочная пшеничная, макароны отварные с сыром, птица тушеная в сметанном соусе, щи из свежих овощей, борщ, суп гороховый, суп с фрикадельками, рассольник, суп картофельный с макаронными изделиями, фрукты, сыр, йогурт).</p>
<p>Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся</p>	<p>Соответствие приготовленных блюд, которые раздаются детям, ежедневному меню не представилось возможности, так как на стенде было размещено меню за 10 апреля. Ответственный за питание находился на больничном, поэтому проверить документы по организации питания не было возможности</p>
<p>Соответствие меню фактическим весом порций</p>	<p>Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – йогурт фруктовый, салат из свежих помидоров и огурцов, каша гречневая рассыпчатая, гуляш из отварного мяса, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Обед 1-4 классы – суп картофельный с мясными фрикадельками, рагу овощное из птицы, чай с лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Завтрак 5-11 классы – салат из свежих помидоров и огурцов, каша гречневая рассыпчатая, гуляш из отварного мяса, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. На момент проверки завтраки готовились на 92 человека, 72 позавтракали, на 20 обучающихся завтраки были не выданы в соответствии с графиком питания. Количество остатков продуктов проверить не было возможности, так как по словам и.о. завхоза журнал прихода и расхода продуктов находится в кабинете завхоза, ключ оставила дома.</p>
<p>Соответствие заявки количества детей на питание и их фактического наличия</p>	<p>Заявки количества детей на питание делаются на следующий день с учетом фактической посещаемости текущего дня и соответствуют количеству обучающихся в наличии.</p>
<p>Ассортимент буфета (при наличии) согласно СанПиНу.</p>	<p>Буфета в школе нет.</p>
<p>Условия хранения и фактические объемы пищевых отходов</p>	<p>Пищевые отходы находятся в ведрах с крышками, что соответствует СанПиН. Объемы пищевых отходов составляют от 3 до 5% от поступившей пищи.</p>

Рекомендации руководителю общеобразовательной организации (Карпова Т.В.):

