

### АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в Подлипкинской ООШ филиале МБОУ «Торбаевская 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 Подлипкинской ООШ филиале МБОУ «Торбаевская 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: 22 обучающийся 1-4 классов; 29 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 продлённого дня (малообеспеченные) - 2 ч., 2 учащихся (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), 17 детей из многодетных семей, 2 учащихся дети участников СВО получают бесплатные обеды, за родительскую плату получают обеды дети, посещающие группу продленного дня - 15 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 Подлипкинской ООШ филиале МБОУ «Торбаевская СШ» оборудована школьная столовая с пищеблоком и залом для приема пищи на 36 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 Подлипкинского ООШ филиала МБОУ «Торбаевская 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 заносятся в бракеражный журнал.</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 06.02.2026 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 третьему дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, меню разнообразное, в него входят</p>

	следующие блюда (салат из свежих помидоров и огурцов, котлета мясная, пюре картофельное, компот из сухофруктов, хлеб из муки пшеничной, яблоки свежие, салат из кукурузы консервированной, тефтели мясные, борщ с капустой и картофелем с тушенкой, курица тушенная, макароны отварные, чай, хлеб ржано-пшеничный).
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 классы – салат из свежих помидоров и огурцов, котлета мясная, картофельное пюре, компот из сухофруктов, хлеб из муки пшеничной; -завтрак 5-9 классы – салат из кукурузы консервированной, картофельное пюре, тефтели мясные, компот из сухофруктов, хлеб из муки пшеничной; -обед – борщ с капустой и картофелем с тушенкой, курица тушенная, макароны отварные, чай, хлеб ржано-пшеничный. На момент проверки завтраки готовились на 46 человека, 19 позавтракали, на 27 обучающихся завтраки были не выданы в соответствии с графиком питания. Количество остатков продуктов проверить не было возможности, так как по словам кладовщика книга прихода и расхода продуктов у него дома.
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 (Карпова Т.В.):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока, выдачей продуктов и количеством приготовленной пищи в соответствии с меню – раскладкой на текущий день;
- вести ежедневный контроль за поступлением и выдачей продуктов в специальном журнале, который должен находиться на пищеблоке;
- проводить систематическую работу по информированию обучающихся и родителей по вопросам правильного и здорового питания.

Заместитель председателя  
межведомственной рабочей группы



И.Е. Голубева

Акт получил:

Т.В. Карпова

16.04.2026