

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «СШ № 6»

Касимовский муниципальный округ

04.05.2026 года

4 мая 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 «СШ № 6».

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 бесплатные горячие завтраки получают все учащиеся 1-11 классов: 163 учащихся 1-4 классов; 312 учащихся 5-11 классов. По состоянию на 04.05.2026г. в МБОУ «СШ № 6» 9 учащихся получают компенсацию в размере 30,25 р. стоимости обеда в группе продленного дня (малообеспеченные), 150 учащихся получают компенсацию в размере 100% стоимости обеда (дети с ОВЗ, СВО, инвалиды, многодетные).</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 «СШ № 6» оборудована школьная столовая с пищеблоком и залом для приема пищи на 80 посадочных мест. Столовая оснащена технологическим и холодильным оборудованием, мебелью, посудой, а также моющими средствами для организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН и СП (2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»). Техническое оснащение столовой соответствует современным стандартам школьного питания. Приготовление пищи осуществляют сотрудники МБОУ «СШ № 6» в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню.</p>
<p>Осуществление контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов</p>	<p>Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил ежедневно осуществляет бракеражная комиссия. В состав комиссии входят сотрудники школы: ответственный за организацию питания, шеф-повар, медицинский работник. Результаты проверки ежедневно 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</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</p>

организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)	контроля. Последний акт родительского контроля от 15.01.2026. 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).
Соответствие фактического (ежедневного) меню и примерного 10 дневного меню	Фактическое меню на момент проверки соответствует первому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи хорошее, меню разнообразное. В состав меню входят мясные и рыбные блюда, блюда из курицы, молочные каши, запеканки, овощи, фрукты, соки, компоты.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню полностью соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде.
Соответствие меню фактическим весом порций	Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – молочная каша «Дружба», чай с лимоном, бутерброд со сливочным маслом и сыром, апельсин; завтрак 5-11 класс – молочная каша «Дружба», чай, бутерброд со сливочным маслом и сыром; обед — икра кабачковая, борщ с курицей, рис, котлета куриная, соус сметанный с томатом, кисель, хлеб ржаной и 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.
Ассортимент буфета (при наличии) согласно СанПиНу.	Ассортимент буфета соответствует СанПиН.
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 (О.Е. Шмелевой):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока;
- осуществлять контроль за работой медицинской сестры по вопросам организации питания;
- проводить систематическую работу по информированию обучающихся и родителей по вопросам правильного и здорового питания.

Заместитель председателя
межведомственной рабочей группы



И.Е. Голубева

Акт получил: _____

О.Е. Шмелева

04.05.2026