

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденному меню в МБОУ «СШ № 7»

Касимовский муниципальный округ

04.05.2026 года

4 мая 2026 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Касимова: 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 МБОУ «СШ № 7».

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: 148 учащихся 1-4 классов и 303 учащихся 5-11 классов. В школе 23 ребёнка с ОВЗ и 10 детей-инвалидов, из них 4 детей обучаются на дому и получают денежную компенсацию за завтрак и обед на основании медицинских справок и заявлений от родителей. В соответствии с постановлением администрации Касимовского муниципального округа Рязанской области № 3514 от 29.12.2025 г. «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций с 01.01.2026 года» 15 учащихся получают льготные обеды в группе продленного дня (дети из малообеспеченных семей). 143 ребенка получают бесплатные обеды, в том числе 80 детей из многодетных семей, 14 детей с ОВЗ, 4 детей-инвалидов, 4 дети, находящиеся под опекой, 27 учащихся, чьи родители являются участниками СВО, 14 детей, чьи родители ветераны боевых действий и локальных войн.
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 «СШ № 7» оборудован пищеблок и зал для приема пищи на 145 посадочных мест. Пищеблок оснащен плитами, мармитом, пароконвектоматом, необходимой 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 собственной школьной столовой в соответствии с 10-дневным меню.
Осуществление контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов	Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия на основании приказа директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

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.)	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 3.03.2026 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).
Соответствие фактического (ежедневного) меню и примерного 10 дневного меню	Фактическое меню на момент проверки соответствует шестому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, соответствует технологической карте.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам. Завтрак учащимся раздается в горячем виде. Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – макароны с сыром, бутерброд с маслом, какао с молоком, фрукт свежий груша. Завтрак 5-11 классы – макароны с сыром, бутерброд с маслом, кофейный напиток. Обед – суп гороховый с курицей, каша гречневая рассыпчатая с гуляшом, салат из отварной свёклы с солёным огурцом, компот из сухофруктов, хлеб ржаной.
Соответствие заявки количества детей на питание и их фактического наличия	Заявки количества детей на питание делаются накануне. Утром количество корректируется по фактической явке детей.
Ассортимент буфета (при наличии) согласно СанПиНу.	Буфет отсутствует.
Условия хранения и фактические объемы пищевых отходов	Пищевые отходы находятся в ведрах с крышками, что соответствует СанПиН. На момент посещения отходы от завтрака начальных классов составляли 7-10 %. Объемы пищевых отходов завтрака обучающихся 5-11 классов составляют до 5%.

Рекомендации директору (Фадюниной Н.В.):

- 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

Акт получил:  Н.В. Фадюнина



И.Е. Голубева

04.05.2026 г.