

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденному меню в МБОУ «СШ № 2»

Касимовский муниципальный округ

07.05.2026 года

7 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 №2».

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: 155 учащихся 1-4 классов и 276 учащихся 5-11 классов. 4 детей, обучающихся на дому, получают денежную компенсацию за завтрак, 2 детей - инвалидов (с пищевой аллергией) получает денежную компенсацию за завтрак и обед на основании медицинских справок и заявлений родителей. В соответствии с Постановлением администрации Касимовского муниципального округа Рязанской области от 29.12.2025 г. №3514 по состоянию на 07.05.2026 г. получают льготные обеды в группе продленного дня 22 учащихся из малообеспеченных семей, получают бесплатные обеды 107 человек, в том числе 86 детей из многодетных семей, 4 детей с ОВЗ, 4 детей – инвалидов, 9 учащихся – дети участников СВО, 4 учащихся – дети ветеранов боевых действий.
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 № 2» оборудованы пищеблок и зал для приема пищи на 60 посадочных мест. Пищеблок оснащен 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. Приготовление пищи осуществляют сотрудники ИП Козачук на базе собственных помещений и привозят готовые блюда в соответствии с примерным 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, в состав которой на основании приказа директора входят ответственный за организацию

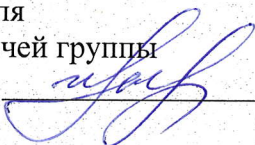
	питания, председатель первичной профсоюзной организации, медицинский работник. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
Осуществление родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией 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 16.03.2026г. 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 четвертому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, меню разнообразное, в него входят мясные и рыбные блюда, молочные каши, запеканки, овощи, фрукты, соки, компоты, кисель.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде. Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – макароны с мясной котлетой, овощи, сок, хлеб ржаной ; завтрак 5-11 класс – рис с тушеной рыбой, чай сладкий, хлеб ржаной; обед – щи на костном бульоне, рис с тушеной курицей, чай с сахаром, хлеб ржаной, хлеб 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 ведре с крышкой, что соответствует СанПиН. Объемы пищевых отходов составляют от 1 до 3 % от поступившей пищи.

Рекомендации директору общеобразовательной организации (Мартьяновой И.А.):

- 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:




И.Е. Голубева

И.А. Мартьянова 07.05.2026 г.