

## АКТ

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

г. Касимов

29.11.2023 года

29 ноября 2023 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Касимова: Седовой Т.К., Голубевой И.Е., Шibaевой О.А., Соколовой В.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 2023-2024 учебном году горячие завтраки получают все обучающиеся с 1 по 11 класс: 202 учащихся 1-4 классов и 310 учащихся 5-11 классов. В школе 8 детей с ОВЗ и 9 детей-инвалидов, из них 6 детей обучаются на дому, получают денежную компенсацию за завтрак и обед на основании медицинских справок и заявлений от родителей. В соответствии с Постановлением администрации МО – ГО г. Касимов по состоянию на 29.11.2023 г. 43 учащихся получают льготные обеды в группе продленного дня (дети из малообеспеченных семей). 21 ребенок получает бесплатные обеды, в том числе 8 детей с ОВЗ, 9 детей-инвалидов; 1 ребенок, прибывший с Украины, 3 детей, один из родителей участник СВО.
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 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 Сенина С.А. на своей базе и привозят в школу 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 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	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

организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)	29.09.2023 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 третьему дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, но чай с низким содержанием сахара, что не соответствует технологической карте, салат кладется в общую тарелку к второму блюду.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам. Завтрак учащимся начальных классов раздается в горячем виде, плов для учащихся 5-11 классов в остывшем виде. Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – салат из свеклы с растительным маслом, рис отварной, курица запеченная, компот из сухофруктов, хлеб ржаной; доп.питание: десерт творожный, сок фруктовый, завтрак 5-11 класс – плов с курицей, чай с лимоном, хлеб ржаной; обед – суп с клецками и курицей, голубцы ленивые, пюре картофельное, чай с сахаром, хлеб ржаной. Следует изменить способ заварки чая и приготовление в соответствии с технологической картой.
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.	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 5-7 %. Объемы пищевых отходов завтрака обучающихся 5-11 классов составляют до 10 % до 50% от поступившей пищи.

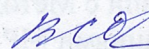
**Рекомендации и.о. директора (Захаровой Т.А.):**

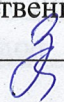
- вести постоянный контроль за работой пищеблока;
- осуществлять контроль за работой медицинской сестры по вопросам организации питания;
- проводить систематическую работу по информированию обучающихся и родителей по вопросам правильного и здорового питания;
- довести замечания, сделанные в ходе проверки до организатора питания Сениной С.А. и взять на контроль их исполнение.

Председатель межведомственной рабочей группы

 Т.К. Седова

Секретарь межведомственной рабочей группы

 В.В. Соколова

Акт получил:  Т.А.Захарова

29.11.2023 г.