

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденному меню в МБОУ «СШ № 3»

г. Касимов

18.12.2024 года

18 декабря 2024 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Касимова: Голубевой И.Е., Шибяевой О.А., Соколовой В.В., Воробьевой Т.А. проведена проверка по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденному меню в МБОУ «СШ №3».

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 2024-2025 учебном году горячие завтраки получают все обучающиеся с 1 по 11 класс: 226 учащихся 1-4 классов и 343 учащихся 5-11 классов. 1 ребенок, обучающийся на дому, получает денежную компенсацию за завтрак, В соответствии с Постановлением администрации МО – ГО г. Касимов по состоянию на 18.12.2024 г. получают льготные обеды в группе продленного дня 80 учащихся из малообеспеченных семей, получают бесплатные обеды 12 человек (дети участников 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 № 3» оборудованы пищеблок и зал для приема пищи на 72 посадочных места. 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 Сенина на базе арендуемого помещений находящегося на улице Московская д.58Б 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	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 25.09.2024 г. Итоги проверок обсуждаются на

детей в общеобразовательных организациях"(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)	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, 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 – винегрет овощной (порция 50 г., раздается не каждому учащемуся, а в общей тарелке на стол), компот из с/м ягод, каша гречневая рассыпчатая, печенье по-строгиновски, хлеб ржаной; завтрак 5-11 класс – тефтели с соусом, рис отварной, чай, хлеб ржаной; обед – щи с курицей, макароны с соусом, курица запеченная, чай с сахаром, хлеб ржаной.
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 без крышечки, что не соответствует СанПиН. Объемы пищевых отходов составляют от 3 до 5 % от поступившей пищи.

Рекомендации руководителю общеобразовательной организации (Парфеновой И.В.):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока;
- осуществлять контроль за работой медицинской сестры по вопросам организации питания;
- проработать вопрос о приобретении тарелок (салатников) для раздачи салатов каждому обучающемуся персонально;
- проводить систематическую работу по информированию обучающихся и родителей по вопросам правильного и здорового питания.

Заместитель председателя
межведомственной рабочей группы



И.Е. Голубева

Секретарь межведомственной рабочей группы

В.В. Соколова

Акт получил:  И.В. Парфеновой 18.12.2024 г.