

АКТ

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

г. Касимов

03.05.2023 года

3 мая 2023 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Касимова: Седовой Т.К., Шibaевой О.А., 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 2022-2023 учебном году горячие завтраки получают все обучающиеся с 1 по 11 класс: 200 учащихся 1-4 классов и 271 учащийся 5-11 классов. 2 детей с ОВЗ, обучающихся на дому, получают денежную компенсацию за завтрак и обед, 2 ребенка-инвалида получают денежную компенсацию за завтрак и обед на основании медицинских справок и заявлений родителей. В соответствии с Постановлением администрации МО – ГО г. Касимов по состоянию на 03.05.2023 г. 49 учащихся получают льготные обеды в группе продленного дня (46 детей из малообеспеченных семей и 3 ребенка, находящиеся под опекой). 3 ребенка получают бесплатные обеды (ОВЗ, сын мобилизованного, ребенок – инвалид).
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» оборудован пищеблок и зал для приема пищи на 60 посадочных мест. Буфет-раздаточная 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 И.Г. на базе собственных помещений и привозит 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	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.

"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.)	Последний акт родительского контроля от 06.04.2022 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 восьмому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, меню разнообразное, в него входят мясные и рыбные блюда, молочные каши, запеканки, овощи, фрукты, соки, компоты.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде.
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1-4 классы – каша гречневая рассыпчатая, печенье, тушеная в соусе, помидор, сок, хлеб ржаной, хлеб пшеничный; завтрак 5-11 класс – молочная каша, чай с сахаром, хлеб пшеничный; обед – щи с курицей, картофель, котлета рыбная, 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 ведрах с крышками, что соответствует СанПиН. Объемы пищевых отходов составляют от 1 до 3 % от поступившей пищи.

Рекомендации руководителю общеобразовательной организации (Мартыновой 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;
- проводить информирование родителей, детей поступающих в 1 класс, об организации питания в школе.

Председатель
межведомственной рабочей группы

Т.К. Седова

Секретарь межведомственной рабочей группы
Члены межведомственной рабочей группы

В.В. Соколова
О.А. Шибаева
Н.В. Макарова

Акт получил: Мартынова И.А. 03.05.2023 г.