

**ОТЧЕТ О РАБОТЕ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ПО КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ ЗА 2024 – 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
ГБОУ «ГИМНАЗИЯ НАЗРАНОВСКОГО РАЙОНА»**

От того, как школьник питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, горячее питание в школе - это не только внутришкольное мероприятие, но и общественно-значимое дело. Как же построено взаимодействие школы и родительской общественности в нашей школе.

В целях усиления контроля над организацией питания в ГБОУ «Гимназия Назрановского района» комиссия в составе Бекбузаровой Л.Б. зам.директора по ВР, Могушковой И.Б. зам.директора по НШ, членов бракеражной комиссии по контролю горячего питания – Котиевой М.М, Дошоклоевой Х.А., медсестрой Албогачиевой З.Г., проводится проверка организации питания учащихся 1-4 классов.





Целью проверки является:

- охват питания детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно и количество детей, питающихся за плату;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;
- соответствие закладки продуктов;

- соответствие пищи возрастным нормам;
- дегустация блюд.

В ходе проверки 14.01.2025г., комиссия установила:

1. Общее количество учащихся составляет 824 человек из них:

- количество детей, организованно питающихся горячим питанием составляет 326 человек или 40% от общего числа учащихся.

В 2024-2025 уч. году все начальные классы (100%) охвачены горячим питанием.

Для полного охвата детей школьным питанием используется разъяснительная работа с учащимися на классных часах, с родителями на классных и общешкольном собраниях и проводятся индивидуальные беседы с учащимися и с родителями.

- ✓ Качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствуют установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество готовых блюд соответствует нормам СанПиН 2.4.5.2409-08.
- ✓ Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой Аушевой А.А. и мед.сестрой Гимназии Албогачиевой З.Г., ежедневно проводится бракераж готовой продукции.
- ✓ Закладка блюд - соответствует требованиям и установленным нормам.
- ✓ Ведётся контроль срок хранения продуктов. Продуктов с просроченным сроком хранения, нет.
- ✓ Мясо, куры, рыба хранятся в отдельных морозильных камерах.
- ✓ Пища соответствует возрастным нормам.
- ✓ Продукты, запрещенные к употреблению, исключены из рациона детей.

В школьной столовой ведутся журналы контроля установленных санитарных норм и правил.

- ✓ Санитарное состояние пищеблока и залов хорошее.
- ✓ Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.
- ✓ Организация питания осуществляется в соответствии с графиком.