

Акт
проверки организации горячего питания в ГБОУ
«Гимназия Назрановского района»

Дата проверки: 15.04.2025г.

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 – Дошокловой Х.А., Нальгиева Ж.М., медсестрой Албогачиевой З.Г., была проведена проверка организации питания учащихся 1-4 классов.

Целью проверки являлись:

- 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 комиссия установила:

1. Общее количество учащихся на 15.04.2025г. составляет 821 человек из них:
 - количество детей, организованно питающихся горячим питанием составляет 527 человек или 64% от общего числа учащихся.

В 2024-2025 уч. году все начальные классы всего 322 учащихся (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.

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия Назрановского района»**

Проверка работы столовой прошла в среду, меню соответствует 4-му дню недели:

2. Каша геркулес на молоке с маслом и сахаром 235/5/5
3. Хлеб с маслом 100/10
4. Чай с лимоном 200
5. Фрукты 155
6. Яйцо 40

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.

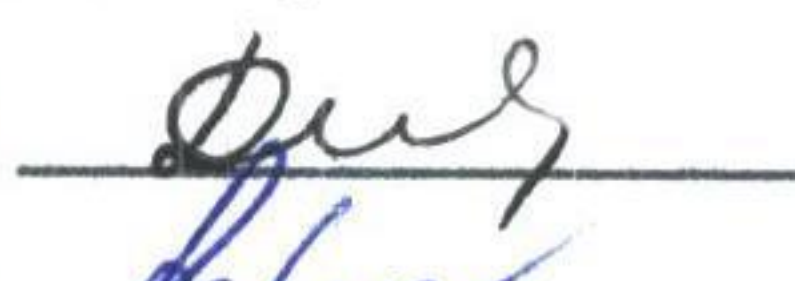
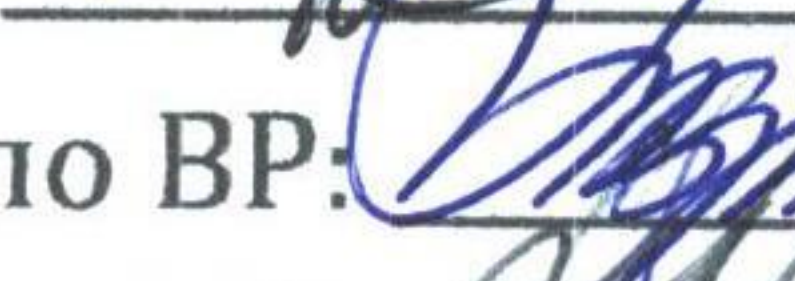
Санитарное состояние пищеблока и залов удовлетворительное.

Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям провести разъяснительную беседу с учащимися класса по пропаганде употребления экологически чистой и здоровой пищи;
- информировать учащихся о том, какой вред организму наносят чипсы (канцерогенные вещества), сухарики (опасные пищевые добавки, входящие в состав различных видов сухариков - E102 Опасный, запрещен в ряде стран, вызывает приступы астмы; E211 Ракообразующий; E635 Расстройство кишечника, запрещен в ряде стран; E330 Ракообразующий; E341 Расстройство желудка; E621 Запрещен для детского питания) и газированные напитки (сладкие газированные напитки могут стать причиной следующих проблем: разрушение зубов с каждым глотком; отрыжка и изжога, повышенный риск ожирения из-за множества «пустых» калорий, повышенный риск развития диабета из-за ударной дозы сахара; снижение прочности костей: из-за газировки организм забирает кальций из ваших костей и зубов, заболевания почек: провокация мочекаменной болезни; обезвоживание: почему нельзя пить газировку вместо воды).

Члены Комиссии по контролю над горячим питанием:

Член комиссии:  / Дошоклоевой Х.А./
Член комиссии:  /Нальгиева Ж.М./
Мед.сестра:  /Албогачиева З.Г./
Зам.директора по ВР:  Бекбузарова Л.Б./
Замдиректора по НШ:  / Могушковой И.Б./