

ОТЧЕТ

О РАБОТЕ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ

ЗА 2025 – 2026 УЧЕБНЫЙ ГОД МБОУ «Регитинская СШ»

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 МБОУ «Регитинская СШ» комиссия в составе Цакаевой Ж.Х. зам.директора по УВР, членов бракеражной комиссии по контролю горячего питания – Хамбулатова Д. А., Дадаевой М.У. 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 10.10.2025г., комиссия установила:

В 2025-2026 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 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 Сайдадьвиевой Х.Л.-А. 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 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.