

**Акт проверки  
организации горячего питания обучающихся  
МБОУ г.Астрахани «Гимназия №4»**

08.10.2024г.

Комиссия по контролю за организацией питания в составе Патеевой А.Х., Дегтяревой Ю.Г., Масловой И.Ю., Болгарь И.А. составила настоящий акт в том, что 08.10.2024г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Цель проверки:** выявление количества учащихся, обеспеченных бесплатным горячим питанием, определение средней стоимости горячего завтрака и обеда; проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню.

В ходе проверки обнаружено следующее:

- 1) охват питания -92 %, отсутствовали по уважительной причине -8%;
- 2) администрацией гимназии организовано питание на бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся. (7-11 лет);
- 3) проверен бракеражный журнал, в холодильнике в наличии находились суточные пробы
- 3) питание осуществляется по 10 -дневному меню;
- 4) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и своевременно размещается на сайте гимназии
- 5) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
- 6) перед школьным буфетом функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины- 10 шт., мыло, сушки для рук, дезинфицирующие средства)
- 7) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 8) в рационе детей имеются свежие фрукты;
- 9) широкий и разнообразный ассортимент блюд;
- 10) достаточно разнообразные напитки: чай, компот из плодов или ягод сушеных; чай с лимоном; хорошие вкусовые качества.
- 11) в течение дня работает буфет, где можно приобрести продукцию кондитерского производства (слойки, пирожки) достаточно широкого ассортимента.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:**

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
3. Проводить общественную работу с родителями и детьми по рационализации питания ребенка в школе и дома.
4. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами.

Маслова И.Ю.  
Дегтярева Ю.Г.

Патеева А.Х.  
Болгарь И.А.

