

**Акт № 1**  
**проверки столовой бракеражной комиссией**  
**ТМКОУ «Хатангская средняя школа №1»**  
**от 19 сентября 2024 года**

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии Елизарьевой М.В. зам.директора по УВР, Яковлева В.Р. – пред. профкома, Вербило В.С. – ответственная за организацию питания в школе, Бегту И.И. – медсестра, Жаркова М.П. – представитель родительской общественности 22 марта 2024 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором школы, подписанным зав. столовой.

В ТМКОУ «Хатангская средняя школа №1» обучается 362 учащихся. 1-4 классы 166 уч-ся: питается бесплатно 166 чел., из них платно – 35 чел. Охват 100%.

5-9 классы 162 уч-ся: питается бесплатно – 72 чел.; платно – 42 чел. Охват 70%.

10-11 классы 34 уч-ся: питается бесплатно – 10 чел., платно – 4 чел. Охват 41 %.

Всего охвачено горячим питанием 294 учащихся, что составляет 81 %.

Столовая оборудована на 100 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием.

В течение всего учебного дня учащиеся обеспечены питьевой водой. Для приготовления пищи используется только йодированная соль.

В меню на 19.09.2024 г. включены:

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	224	Запеканка из творога с йогуртным продуктом	125	185,11	214,00	6,00	12,00	14,00
	гор.напиток	2/1	Чай с сахаром	180	2,06	18,00	0,00	0,00	4,00

Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов.

Все работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде, на голове колпаки.

Для мытья посуды кальцинированную соду используют правильно.

Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 11.30 до 12.30 часов.

Санитарный день последняя суббота каждого месяца, текущие уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. За материальные ценности столовой ответственность несет шеф-повар Бадер А.В. В уголке поваров вывешен график работы поваров и количество посадочных мест.

Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 2 суток. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды, помещения для хранения продуктов. Нарушений не выявлено.

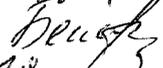
#### **Выводы:**

Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной.

#### **Предложения:**

1. Работу с учащимися и родительской общественностью проводить согласно Программы здорового питания.

Председатель комиссии:  /Елизарьева М.В./

Члены комиссии:  /Вербило В.С./  
 /Яковлева В.Р./  
 /Бегту И.И./  
 /Жаркова М.П./