

**Акт**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию**  
**№ 1 от 19 сентября 2024 года**

Нами, комиссией в составе:

Кокишева М.Б. – председателем бракеражной комиссии (Директор школы-гимназии №18);

Жарова Д.К.- секретарь школьной бракеражной комиссии;

Гончарова М. Ю. - член бракеражной комиссии;

Ережепов Е. М.. - член школьной бракеражной комиссии;

Белоцерковская В.В.– членом бракеражной комиссии (представитель родительской общественности) проведена проверка школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 19 сентября 2024 г. было предложено следующее меню:

Котлета мясная, соус томатно-сметанный (90/20гр), макароны отварные (150 гр), яблоко (100 гр), компот из с/фруктов (200гр), хлеб пшеничный (35гр).

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Классы с 1 по 11 классы - 1157 учащихся (100%) питаются организовано горячим питанием, с соблюдением всех санитарных норм. Среднее звено и старшие классы так же покупают выпечку, которая в хорошем ассортименте предложена в буфете школьной столовой. Пирожки, печённые с картошкой, капустой, сосиска в тесте, учпучмак, ватрушки с творогом и повидлом, расстегай с яблоками, булочка с корицей, булочка со сгущенкой. Чай, компот, кисель, соки натуральные.






Меню составляется ежедневно с учётом калорийности и витаминизации блюд. Витаминизация питания проводится в виде различных салатов из овощей, соков, компотов и киселя.

Соблюдаются санитарно-гигиенические требования для обучающихся начальных классов - каждый пользуется своим личным полотенцем для рук.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, все классные руководители сопровождают свои классы.

Имеется книга «жалоб и предложений».

**Комиссия в составе:**

Кокишева М.Б.   
Жарова Д.К.   
Гончарова М. Ю.   
Ережепов Е. М.   
Белоцерковская В.В. 

С актом проверки ознакомлен:



Широкова Н.П.