

Акт
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию ГУ
«Таволжанская средняя общеобразовательная школа»
от 27 ноября 2025 года.

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии в составе:

заместителя директора по ВР – Махамбетова Раиса Рамазановна
медицинского работника м\ц – Темербулатовой Кулпаш Сыздыковны;
работника пищевого блока – повара Ажаевой Светланы Абдрахмановны;
представителя Попечительского Совета – Глуховой Динары Балтабековна
председателя профкома – Магашева Нарима Ибрагимовича

27 ноября 2025 года произвели проверку школьной столовой.

В школе обучается 56 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены из ФВ 19 учащихся. 1-4 классов (17 учащихся) согласно постановления №357/3,

Столовая оборудована на 60 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы..

В течение всего учебного дня учащиеся обеспечены питьевой водой.

Для приготовления пищи используется только йодированная соль.

В пищеблоке имеется овощной склад, склад для сырых продуктов. Водоснабжение и канализация работают, имеется горячая вода. Санитарно - гигиенические требования соблюдаются.

Электрооборудование, технологическое, холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. На всех имеется соответствующая маркировка.

Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Имеется таблица приготовления растворов и порядка мытья посуды, обработки яиц.

Имеются разделочные столы, доски соответствующей маркировкой. Весы отрегулированы разновесами. Продукты в складе сырых пищевых продуктов хранятся в мешках и на стеллажах от пола 15- 20 см. Ответственный Панов А.М

Санитарный день последняя суббота каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка.

В меню на 27.11.25 включены:

Жаркое по домашнему

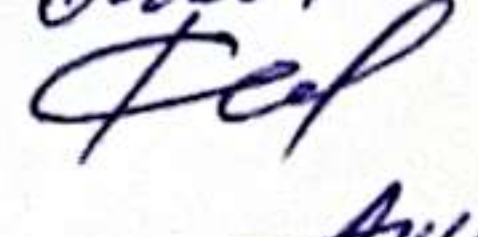
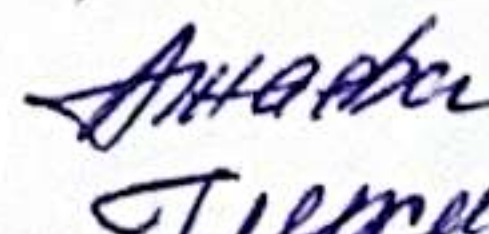
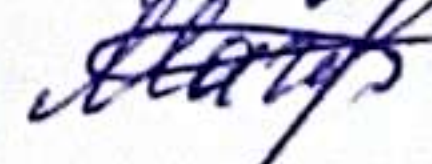
Салат со свежих огурцов

Хлеб ржано - пшеничный

Кисель

Приготовление вкусное и качественное. Имеется в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. В меню систематически включаются салаты. Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

Заместитель директора по ВР
Члены комиссии:

 /Махамбетова Р.Р./
 /Темербулатова К.С./
 /Ажаева С.А./
 /Глухова Д.Б./
 /Магашев Н.И./