

№ 23 ЖББМ
КГУ ОШ № 23

Тамақ сапасын бақылау актісі
2020-2021 оқу жылына арналған

АКТЫ
мониторинга качества питания
на 2020-2021 учебный год

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.02.2022

№ 1

Организация образования КГУ ОШ № 23

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Ка.милдетов"

Комиссия в составе:

Председатель: дир. Ашмубаев Н.Ж.
член дир по ВР Жаринбаева А.К.
член лаборант Цварова А.А.
член лаборант Саволовская В.В.
Председатель РС Сидякина Ю.С.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		

3

Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, свистильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		

2

Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		75		
Количество раковин для мытья рук		3		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		

4

Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования	+			
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		
Мучной цех				

2

Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		отсут	
Хлебный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба	+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба	+		
Санитарное состояние		+	
Наличие запрещенных продуктов		отсут	
Варочный цех			
Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Исправность и состояние электрооборудования		+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+	
Санитарное состояние		пробл	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		отсут	
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+	
Хранение и использование яиц			
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Условия хранения яиц		+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+	
Средство для мытья яиц		+	
Наличие бактерицидной лампы		+	
Буфет			
Перечень ассортимента реализуемой буфетной		+	

продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+	
Наличие ценников		+	
Соблюдение условий хранения		+	
Соблюдение условий и сроков реализации		+	
Санитарное состояние		+	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		отсут	
Документы			
Договора с поставщиками продуктов питания		+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+	
Сертификаты, декларации о соответствии		+	
Срок реализации поступившей продукции		+	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+	
Технологические карты приготовления блюд		+	
Бракеражный журнал скорпортжнейшей пищевой продукции и полуфабрикатов		+	
Журнал «С-витаминазации»		+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 02 месяц 21 г.	+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+	
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		отсут	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+	
Журнал проведения генеральных уборок		+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	

25.02
2
Ирригация образ
Тоставщик услуги
Комиссия в состав
Председ
Завед
Секр
Федер
Провел

Наличие сан	
о соответств	
Качество	
транспортн	
Соответств	
меню	
Соблюден	
Соблюде	
графика п	
Наличие	
Орган:	
Качеств	
Налич	
Орган	
проду	

Наличие программы производственного контроля			
Бытовая комната			
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+	
Душевая комната, санузел		+	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+	
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+	
Наличие москитной сетки		+	
Итого			

В результате проверки установлено: Всего, едкие шкафы
столовой чистоты, соответствие
отрастить за последние 90 д.в.

Подпись комиссии:
Председатель: Ашотбаев Н.М.
Завед. по ВР Коринбаева А.К.
мед. работник Шанова Н.А.
Секр. педагог Сабировская В.В.
Представитель П.С. Шадкина Н.И.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен [подпись]
(подпись)

АКТ мониторинга качества питания

Дата 15.02.2022
 № 2
 Организация образования ЖГУ ОЦ а 23
 Поставщик услуги (при наличии) ЦП. "Хамидов"

Комиссия в составе:

Председатель: Ашотбаев Н. И.
 Зам. Пред. по ВР Хамидова А. К.
 зам. работниц Иванова А. А.
 сест. педагог Саволова В. В.
 Председатель А. С. Сидорова Ю. Ч.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		

3

Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, сестильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		

2

Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюд		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				45
Количество раковин для мытья рук				3
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели				вср
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой				убр
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)				+
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				+

4

Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				отсут
Мучной цех				

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		отсут		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		хорош		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной		+		

Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецоджды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		хорош		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброчастность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминазации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>яно</u> месяц <u>11</u> г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		отсут		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		

В результате проверки установлено: состояние и столовой удовлетворительное. замечания устранены

Подписи комиссии:

Алишбаев Н.Ж. Алиш
Каримбаева А.К. Алиш
Иванова А.А. Алиш
Саволова Е.В. Алиш
Сидехкина Ю.И. Алиш

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен

АКТ мониторинга качества питания

Дата 11.03.2011
 № 3
 Организация образования ЖГУ ОИУ №23
 Поставщик услуги (при наличии) ШП. Каминбетов

Комиссия в составе:
 Председатель: Амиркулов И.И.
 Члены по ВР: Торинбаева А.К.
 Член по ВР: Иванова А.А.
 Член по ВР: Савитровская В.В.
 Член по ВР: Хамидова Д.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		

Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание 10 порций	+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	+		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)	+		
Витаминация блюд	+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов	отсут.		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием	+		
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест	90		
Количество раковин для мытья рук	3		
Наличие мыла	+		
Наличие сушилок	+		
Состояние мебели	хорош		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Достаточность и наличие запаса комплекта посуды	+		
Санитарное состояние столовой	хорош		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	+		
Состояние помещения пищеблока			
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	+		

3

Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей	+		
Исправность систем водоотведения	+		
Исправность систем отопления	+		
Исправность систем освещения	+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением	+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды	+		
Наличие моющих средств	+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)	+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств	+		
Наличие сертификатов на моющие средства	+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов	+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)	+		
Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды	+		
Наличие графика уборки	+		
Соблюдение условий хранения продуктов			
Склады			
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах	+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе	+		

4

Соблюдение товарного соседства	+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	+		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах	+		
Санитарное состояние складов	хорош		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов	отсут.		
Холодильники			
Маркировка о предназначении холодильного оборудования	+		
Наличие термометров	+		
Соблюдение товарного соседства	+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	+		
Санитарное состояние холодильного оборудования	хорош		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов	отсут.		
Условия и правильность хранения суточных проб	+		
Мясной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Санитарное состояние	хорош		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов	отсут.		
Овощной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Санитарное состояние	хорош		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов	отсут.		
Мучной цех			

Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		чисто безопасно		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		чисто безопасно		
Наличие запрещенных продуктов				
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		чисто безопасно		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной		+		

Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		-		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		чисто безопасно		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 03 месяц г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		отсут.		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние пищеблока и соблюдение правил уборки удовлетворительное. Записки о чистоте помещений нет.

Подписи комиссии:

Ахметбаев И.М. [подпись]
 Каримбаева А.К. [подпись]
 Иванова Л.А. [подпись]
 Сафаровская В.В. [подпись]
 Камалетдинов Р.А. [подпись]

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен [подпись]