Дата 5 09	Dic
№ 1	
Организация образования КГУ, США	
Поставшик услуги (при наличии) И// и исключи ч	
Комиссия в составе: Parella LM pur f. 19. Ollings, Heckfilla M. D. 12	U 97 1.
Depilar M. M. spiger spoplate, Reinsta C.P. My naso	ning
trus M. B. npegergamels honey lovema, They were a A	peges
Hereauta O.B. popumelle.	

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
наличие санитарно-эпидемиологического	A CLU	1	(1) P	
Гачество продуктов питания, условия их меспортировки , доставки, разгрузки		V		
ответствие ежедневного меню оспективному меню		V		
облюдение графика работы столовой		TO THE WAY		
Соблюдение интервала между приемами пищи и и и и и и и и и и и и и и и и и		mery marine	Source .	
Валичие утвержденного прайса на свободное меню		i i	8	c
рганизация питьевого режима		V		
пество готовой продукции		V		
альчие контрольного блюда	ser:	ν		
Органолептические свойства приготовленной продукции		V		
Соответствие технологической карте		V		
Контрольное взвешивание 10 порций	w/ACA	12 200	F. K.3	650
Ляния раздачи (мармиты) 1 блюдо		<		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
яния раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено стужать в алюминиевой посуде)		_		

Итого	TEXT SECTION
Наличие москитной сетки	201 3 1
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	V

yendem aparental appropriate aemony mobilences a epora roprocor ecombernica. El Musicappinal penus opures coine la la coordina commente a la coordina nos man.

Подписи комиссии:

тодинен комиссии:

Ескева С М. виректор Кв. выстава Мере Менриба И. В замы фир по ВР Неих Вириб Приба В предсер программа Вириб Приба На предсер полем совета Ягриб Томи На предсер полем совета Ягриб Томи в поставщик (при организации питании поставщиком услуги)

(при организации питания организацией образования) ознакс

Пог	та 8.09
No	
Op	ганизация образования КГУ, ОШ ~ 25
По	ставщик услуги (при наличии) ИП "Шкасина"
Ко	миссия в составе: бенеева С. Ж. дилектор КРУ.ОШАЗО: Нескрета И.В.
2014.6	aportion no 88 Donisan II of nheerenmels nocolo-lia.
raill	nobe CP - ing paramen they HB preguegamen remer.
cobero	e; Truyunda & p popunit; Henarola De popunit

W.7" 50 401 FW

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс	Не соот- ветствует	Примечание
очения о соответствии объекта о соответствии о соответствии объекта о соответствии о соответствии о соответствии объекта о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответствии о соответстви		V Specie	the contract of the contract o	THE REAL PROPERTY.
продуктов питания, условия их разгрузки		V		
етствие ежедневного меню		V 18	SCIN FOR CO	
ление графика работы столовой		V		
приемами пищи и классам		U		
прайса на свободное меню		V	šu (District
зация питьевого режима		V		
готовой продукции		V		
контрольного блюда	THE CONTRACTOR OF THE PARTY OF	~ ~		
приготовленной приготовленной приготовленной приготовленной приготов пригот		V		
теление технологической карте		V		
льное взвешивание 10 порций	Breeff Ch.	V		
раздачи (мармиты) 1 блюдо		()	Medica	
раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)	1050	Sine or	1942	

енны (по

CTERC.

LUI

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. Наличие москитной сетки Итого В результате проверки установлено: условий гранений предустов истому в товлений и сроки порность сеотьми пр тим брине сетия вине сетия виней и гух coorbin upmad. Подписи комиссии: На хода ОВ реосемент питаний поставщиком услуги) и/ (при организации питания организацией образования) ознаком

Дата в	.09
No 2	
Организац	ия образования КГУпош - 2
Поставщи	к услуги (при наличии) РП и ШКарина
Комиссия	B COCTABE: Cerceta C. M. Aunermon K. M. Oll Alo: Heerner U.D.
sam super	apa no BP Deprivar U.M. npegeegamale npegetolea,
Taill work	C.P - wel parcanal spice HB prefergamen nimer
Ections Jr.	opa no 80 Depisar II m nfuguezamati npápiouca, a C.P - Lug parounais sipur 11.8 m/lfagarinus nimes uyunda F.P popunus Henarola Pi papumeu

16.7° (17.80° 70°

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс	Не соот- ветствует	Примечание
чие санитарно-эпидемиологического чения о соответствии объекта твующим требованиям		V	E 220	
продуктов питания, условия их портировки, доставки, разгрузки		V		
ежедневного меню	55	11	20 70	
при прафика работы столовой		V		
питания по классам		V		
прайса на свободное меню		V	(2)	D. W. COO.
ация питьевого режима		V		
готовой продукции		V		
контрольного блюда	-F25-785-	are'		ε
дептические свойства приготовленной		V		
етствие технологической карте		V		
рольное взвешивание 10 порций	I AGE	r		
раздачи (мармиты) 1 блюдо			MESSER	
раздачи (мармиты) 2 блюдо				
в алюминиевой посуде)	1950		2342	

енныі (по

THUR

6 CT 5

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	33%	V
Наличие москитной сетки		V
Итого		

В результате проверки установлено:

Ттоварное соедель в синтуали в жене вострубний выстроприя орог разотого т и правно посуда со сканили нет

Πομπικο κοπιστο και ομενορο και ομιν 25
Ειεκροι 11 Β σεμενορο πο ΒΡ Αρως
Ενεκροι 11 Β σεμενορο πο ΒΡ Αρως
Ενεκροι 11 Μ - προσυμενορο ποριος στόσιο) πρ
Λαμινίδα C. Ρ - είξε ρασστικί Τριος 11 Β - προσυμενο ποριος Ενεκροι 11 Ενεκροι 160 Ε - μοριοπικί Τριος
Ενεκροι 60 Ε - μοριοπικί Ωξο

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) (при организации питания организацией образования) ознак

2002A0

DESCRIPTION OF

Дата 13 09 2022	
№ 3	30
Организация образования му они пой з	
Поставщик услуги (при наличии)	
Комиссия в составе: Lexello (Ж перестор КЛУ оси пА5, На	connecto M.K.
Jan pup no B. P. , Aprilovis AI. T may markener, Ja.	windle C.P.
meg. paromnux, I pur H.B ppegelgamail Tioner.	colema,
Jan pup no B.P., Amidoris AI.T npag markona, Ja. neg. paromena Tipus H.B npegelgamand Tione 4. Thruly neguenoba II P popumens, Henaroba O.B. pag	auners.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
не санитарно-эпидемиологического соответствии объекта о соответствии объекта объекта соответствии требованиям		+		
продуктов питания, условия их продуктов питания, условия их продуктов питания, условия их продуктировки, доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню		+		
прафика работы столовой		+		
жение интервала между приемами пищи и приемами пищи и приемами по классам		+		
утвержденного прайса на свободное меню		4		
питьевого режима		+		
готовой продукции		+		
в продения		+	6.First	
ческие свойства приготовленной		+		
не технологической карте		+		
взвешивание 10 порций		+		
мармиты) 1 блюдо		_		
мармиты) 2 блюдо		_		
мармиты) 3 блюдо (запрещено в гюминиевой посуде)	rie.	_		

гвенны

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	+	20
Наличие москитной сетки	+	
Итого		

Столовая ссответствует всем санитарыя нормам Яд складах чисто, поетороно запаки оторутьтвуют, Гловерное сочере сответьное сочере вответь намине серитья дикат воть Деринданировно средотва сеть

Подписи комиссии:

Еспева С.М. директор КГУсивая выда Hearpesa M.B. zun supermon no B.P. Hert Appilons MI npegrepamens upogstana Rom Januala C.P. neg parsonnur The Jimis H.B. npegregarmens Jones colema Hous herrescole D. R. > popumen D. J. L. Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/вы

(при организации питания организацией образования) ознакомле

DD .. 0 1 7 7 7

Дата <u>16.09.2012</u>
No 4
Организация образования 199 ши 825
Поставщик услуги (при наличии) ИП и Шкосрина
Комиссия в составе: вокева С. Ж - директор КТУ ош №25, Нетребо М.В.
зам дир по ВЭ, Дэривай И.Г предератен продкоше,
Ганинова С. Р медработкик Гриб Н.В. председатель
Ганиново С. Р медработкик Гориб Н.В. председатель Гонен. совета, Писученова А. Р родитель, ненахова О.В родине

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
жаличие санитарно-эпидемиологического соответствии объекта ствующим требованиям		+		
ство продуктов питания, условия их портировки, доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню		+		
дение графика работы столовой		7		
приемами пищи и приемами пищи и приемами пищи и приемами питания по классам	a	+		
чие утвержденного прайса на свободное меню		+		
зация питьевого режима		+		
готовой продукции		+		
е контрольного блюда		+		
опетические свойства приготовленной жидии		+		
етствие технологической карте	१७३ ४८	+		
порций порций	1	+		
раздачи (мармиты) 1 блюдо				
раздачи (мармиты) 2 блюдо				
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)				

ז מ מפ

Дата <u>16.09.2012</u>
No 4
Организация образования 1019 они 825
Поставщик услуги (при наличии) ИП и Шказана
Комиссия в составе: Сокева С. т - директор ЛУОШ NZS, Нетива М.
зам дир по ВЭ, Дэрибал И.Г предсератель проджение,
Tamunoto C. P meg. pasomneck Tipus H.B. npegel gamens
Jan pup no BP, Amisas II. T npegregamens programe, Tanundo C. P. neg pasom rux Tipus H.B. npegregamens Toner coberro, Tinequenda H.P. popumens, Henaxola O.B. popus

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического спочения о соответствии объекта ствующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их жеспортировки, доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню опективному меню		+		
млюдение графика работы столовой		7		
облюдение интервала между приемами пищи и на питания по классам	***	+		
прайса на свободное меню		+		
зация питьевого режима		+		
телью готовой продукции		+		
ше контрольного блюда		+		
приготовленной приготовленной приготовленной приготовленной приготов пригот		+		
вответствие технологической карте	چې چېروم پېروم	+		
порций взвешивание 10 порций		+		
раздачи (мармиты) 1 блюдо				
раздачи (мармиты) 2 блюдо		_		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)		_		

пол

Итого			
Наличие москитной сетки	*	+	4
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	the state of the s	+	

Всё соответьтвует санитарити нерисаль Гразорит Светие, сертидикато вый висент соствентинует Лосура в наистии чисент Если что бразу менеется на сенадах чисе Уразотников инеготыя мер книтоки, впеш-вир опретной.

Подписи комиссии:

Ecreela C.M. - grepermon k Tyour 125 bege Heorpeda H.B. zaur prep no B.P. Heut Amidas M.T. - npegrepamens appearen Rope Januaria C.P. megnasammur To I fruit 71 B. rpgeegarmens Forcer, actemo Rome Тисуменова О.В. > рединени Об Тиер.
Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/вы

(при организации питания организацией образования) ознакомле

estruction (per se

Дата 19 09 2022	250 to -
№ 5 Организация образования <u>XIY</u> ош NA	william a a comp
Поставщик услуги (при наличии)	
Комиссия в составе: Coxel ba. C. M. gu	Al to moonuxous Jamundo
regiment, Henande O.B.	М.т. продошком Ламинова председатем Г.С., Гимериен роритем.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического ислючения о соответствии объекта ийствующим требованиям	7	+		
Качество продуктов питания, условия их внепортировки, доставки, разгрузки	Diser	+		
ответствие ежедневного меню		+		
облюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и рафика питания по классам		+	23/10	
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
рганизация питьевого режима		+		
вчество готовой продукции		+		
тичие контрольного блюда		7		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+	77	
Соответствие технологической карте	-67 4.	+ =		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		_		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено				

ный п (подп

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	100	1	
Наличие москитной сетки		+	
Итого			

Столовал соответотвует всем сан нориши В пинуевлюке систо. Усотрудников опретных вид. Меню соть. Гробо выть

Подписи комиссии:

Сопевья С. Те риректор К. У он Ах

Нетребя М. В зам рире по В. Р.

Яграбон. М. В прередатем продина жим

Таминь в С. Р. медратем П. С. Ядий

Тисучения

Поставщик (при организации питании постявщиком услуги) и/или ответстве Подписи комиссии:

(при организации питания организацией образования) ознакомлен

	Tuebyeren Co	umere He coor-	(II)HME-IBIH
- William September 1	5	-	1
CONTROLL NEWS (/ /	+)	/
меню меню		+ ((
етние графика работы столовой		+	
м минил мывыемал уджем впвидетии эннэл МВЭЭВПХ ОП КИНВТКП.	200	+	
тие утвержденного прайса на свободное меню		See of the see	
		1+1	
вынзация питьевого режима		+	
ество готовой продукции		+	
вычие контрольного блюда		+	
анолептические свойства приготовленной		+	
родукции		/	
тветствие технологической карте		+) 2
порций рольное взвешивание 10 порций	710	+ mm2	013
раздачи (мармиты) 1 блюдо			
ва раздачи (мармиты) 2 блюдо			
ва раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено			

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	To the state of	Trans.	7.	
Наличие москитной сетки	٥	+		
Итого				

Стомовал соответотвует всем сан нориналь. В никребноке систо. Устручников опретных вид. Меню соть. Герого всти

Подписи комиссии:

Сепевья С же опректор КГУ от ЛХ

Неокреба М.В. зам вир по В.Р. Нем
Портом М. Г. прередатем проднять вори
Таминова С Р. медработник
Триб. Н.В. предсератем Г.С. Нуши

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответстве
(при организации питания организации) ознаком пен Подписи комиссии:

(при организации питания организацией образования) ознакомлен

Дата 22.09 2022	
No 6	1277777
Организация образования КЛУ очи пак	
Поставщик услуги (при наличии)	/
Комиссия в составе: Суство С. М. ощесто	TI 9 OU & AS. Recepcial.
зам дир по В.Р., Дэрівом М.Г пр ивработник, Гриб Н.В. прерседа подитемь, Ненахова О.В. родите	ogramane, Tanunoba (ment S.C., Tuneynenoba.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечани
наличие санитарно-эпидемиологического слючения о соответствии объекта ствующим требованиям		1	75.	
Качество продуктов питания, условия их выспортировки, доставки, разгрузки		+		
ответствие ежедневного меню спективному меню		+		
блюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и онка питания по классам	Time.	+		
Величие утвержденного прайса на свободное меню		+		
панизация питьевого режима		+		
тество готовой продукции		+		
не контрольного блюда		+		
танолептические свойства приготовленной одукции		+		
ветствие технологической карте		+	>2	
Потрольное взвешивание 10 порций	16. M	+ 200		
ваня раздачи (мармиты) 1 блюдо		_		
выя раздачи (мармиты) 2 блюдо				
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено алюминиевой посуде)		_		

венны

Наличие дезинфицирующих ср сопроводительных документов. их хранения.	7
Наличие москитной сетки	+
Итого	

Стомовал соответьтвует всем сан вы В пинуевноке сното. Устручению в от выделя меня выме. Гробо выть

Подписи комиссии:

Селевья С. Ж. рирестор К. У ос. Л. Х. В. Дем.

Неокреба М. В. зам рир по В. Р. Неш.

Поставщик (при организации питании поставщиком услу (при организации питания образования) ози

কাপান্ত -কাপ নাৰ্কভিজন

Дата 12 09 2022	
Nº 6	STATES .
Организация образования КЛУ оси ваб	
Поставщик услуги (при наличии)	
Комиссия в составе: Сусева С. Я. рирестор	tigoup 25. Recipion U.B.
zam gup no BP, Aprilow MI Tup	годанный, Ланинова С.Р
ulphasommus, Thus H.B. megeepe	ament J.C., Juneyuenoby Sp.
зам дир по ВР, Дэргоон М.Г пр иедработник, Гриб Н.В. предсерг подитемь, Ненахова С.В. морит	lell.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
личие санитарно-эпидемиологического очения о соответствии объекта твующим требованиям		1=	17	
ечество продуктов питания, условия их вспортировки, доставки, разгрузки		+		
ежедневного меню вспективному меню		+		
толюдение графика работы столовой		+		
облюдение интервала между приемами пищи и вымка питания по классам	Tre .	+		
этичие утвержденного прайса на свободное меню		+	-	
анизация питьевого режима		+		
ство готовой продукции		+		
эмчие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной сродукции		+		
Соответствие технологической карте	-	+	13	
Контрольное взвешивание 10 порций	7 . D.	+ mm	95	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		_		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		_		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	* 00	+	-4.7°
Наличие москитной сетки	plan. ".	7	To Seption
Итого	1		

Всё соответотвует всем норисам.
Продукто светие, сертириходого вышихии
Пробо ежериевного Сеть Мер кинти у работников
Соть На складах шото
Гловарное соседетво соответотвует.

Подписи комиссии:

Подписи комиссии:

Соховь С ЛС рирестор КУУ оси ПД С. Немя

Кентреба М.В. Зашерир по В. Р. Немя

Приболь М. Г. прередатель продиссово Пория

Тошиново С. Р. меррадотина Г. Прий

Тиеу сеново Я. Р. розителя вы бир Бир

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответствена при организации питания поставщиком услуги) и/или ответствена поставщиком услуги) и/или ответствена при организации питания поставщиком услуги) и/или ответствена поставщиком услуги) и/или ответствена поставших образорация обра

PREVENIE

(при организации питания организацией образования) ознакомлен 🔏

SECTION OF THE PERSON

STREET, STORY

MATERIA

Дата 27.09.2022
No 7
Организация образования 209 ещ 625
Поставшик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: всевь С. ж. дирентор ПУси пат, НепребаМВ
заи дир по В.Р., Дэрхбал И.Т продинала, Линива С.Р. мерраютик, Гриб Н.В. предсератель Г.С., Тисуленова ЯР.
ulfrasomnux, Tipus H.B. megagament I.C., heguenota III
popument. Henarobe O.B popument

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

	V		
	1	\	
	V		
	V		
	V		
	V		
	V		
	V		
	V		
	1		
	V		
i	V		
	_		

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	V		
Наличие москитной сетки			
Итого		•===	

are Patricia

В результате проверки установлено:

Стомовал сору вым установлен титевых в этом гору вым установлен титевых уроптанчик. Серитурикать на вено продукцию Unce somas

восево С. П. дирентор КТУ от 125 об Кеналово С.В. рад вого верод вого во В. Р. Неир Нескреба М.В. Зам рир но В. Р. Неир Аррібав М.Г. придсератем прооржама Мария. Гаминова С. Р. медработник Гай.— Триб М.В. предсератем ГС. Нешя Поставщик (при оправия

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственный по-(при организации питания организацией образования) ознакомлен_

Дата 30.09. 2022
No 8
Организация образования КЛУ Ош б 25
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: Стево С Ж онизамор КЛУОШАЗ Кестева М.В.
you pup no B.P, Appidous M.T mpoquerona, Tomunuobo,
зом рир по В.Р. Ядрібом Яв. Т продинома Томинивой перыгостим. Гриб Н.В. председатем ПС, Тмединью,
родитем Ненахова О.В. родинем.
T

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс	Не соот- ветствует	Примечание
тиче санитарно-эпидемиологического очения о соответствии объекта ктвующим требованиям		V		
тество продуктов питания, условия их разгрузки		V		
жетствие ежедневного меню слективному меню		L		
подение графика работы столовой		V		
Соблюдение интервала между приемами пищи и мика питания по классам		V		
величие утвержденного прайса на свободное меню		V		
танизация питьевого режима		V		
вчество готовой продукции		V		
эличие контрольного блюда		V		
Органолептические свойства приготовленной продукции		V		
Соответствие технологической карте		V		
Контрольное взвешивание 10 порций)-	V		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				

ий пове одпис

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	L		1
Наличие москитной сетки	٠		
Итого		7.7	

В тицевиок чисто вей светее. Товарное поевретво скответетвуст. Мер. киноки у работников веть вид опристимий.