Дата 37.01.358.
No
Организация образования 279 ош в 25
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: Суре во С. Ж. рурентор СТУДИ ДО Лидие рова ШК
Jan pup no BP, Janumoba C. P. mephatomur, Jiput H.B.
magagament Jic, Amidous M.T magagament magauxand
Menanoba O.B., Tueyuenobe A.P., anapola H.C popumene.
Провели проверку столовой, пишейлока по степующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического ключения о соответствии объекта ствующим требованиям		L		
Сачество продуктов питания, условия их спортировки, доставки, разгрузки		V		
ответствие ежедневного меню эспективному меню		L		
лодение графика работы столовой		V		
Соблюдение интервала между приемами пищи и максам		V		
Естичие утвержденного прайса на свободное меню		V		
нзация питьевого режима		i		
продукции		V		
не контрольного блюда		V		
приготовленной приготов пригот		i		
ответствие технологической карте		V		
порций взвешивание 10 порций		V		
раздачи (мармиты) 1 блюдо				
раздачи (мармиты) 2 блюдо				
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)		_		

енныі (по

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

Всі соответетвует санитарном пормам. Іробо етерневние всть. вертидникать на прорукцию имеютья. Боло несколько битог парилок!

Подписи комиссии: /
Сокива С. М. Сор Нириврова ШК Об Ганизиова С. Р Гор Дрибон М. Т. Дарк Грик Н. В. Дио

Kenaxoba O.B. Out Onapoba H.C. Outpry Tueyuenoba H.P Tue

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственны (при организации питания организацией образования) ознакомлен______

Дата 61.02. 232.
No.
Организация образования ДЛУши ва
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: Coxee ва С. Ж. русктор ЕТУоштов Алуирова Ивл
зам рир по ВР, Гаминова С.Р медраготник, Агрібан. М.Я предобратель профиломо, Гриб Н.В. предобратель Г.С
njegoegameno ngrogunaio, Ji puro H.B. njegoegament Tic
Kenarda O.B., Omapobe H.C., Traguendo A.P. popumerus.
Пророди пророду отогорой учиноблено по отогором

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

	Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
	аличие санитарно-эпидемиологического спочения о соответствии объекта ствующим требованиям		V		
	Тачество продуктов питания, условия их энспортировки, доставки, разгрузки		V .		
	ответствие ежедневного меню эспективному меню		V		
	блюдение графика работы столовой		V		
твенный (поз	облюдение интервала между приемами пищи и и и и присма питания по классам		V		
	тичие утвержденного прайса на свободное меню		L		
. 1	тенизация питьевого режима		L		
	продукции		L		
.]	ничие контрольного блюда		1		
	анолептические свойства приготовленной одукции		L		
	Соответствие технологической карте		V		
	Совтрольное взвешивание 10 порций		L		
	Вения раздачи (мармиты) 1 блюдо				
	выния раздачи (мармиты) 2 блюдо				
	вымя раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено жать в алюминиевой посуде)				

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	L	
Наличие москитной сетки	V	- 11
Итого		

Consider assure	la la carta
t.	твует всем сти кармам.
Trooppy zabezun b	гостатог пом компестве.
Гиоварное соедетво	correspond Jumelois henreum
covengen. Bremmun	вия у нереонама
Опристооня, шер кни	maxy Camp
110,4111011 11011111	
Coxeeba C.m. Cutan	Kenaroba O.K. Chif
Aspidais M.F. Shap	Tregueno 60 AP. Tel
Aspidais M. 1. Magy	anapola H.C. Out
Janumoba C.P. Jaho-	The state of the s
Jihus H.B Fludy	

Дата 03.02. 232	1.6
No	45
Организация образования КЛУ оши № 25	
Поставщик услуги (при наличии)	
Комиссия в составе: Сохива С. Ж дизиктор Х	TYOUNDS, Augusta
зашрир по В.Р. Ганинова С.Р шерна	someut, Amisan
megoepamen mogninous, Thus H.B	. megaepament Is
защень по В.Р. Јанимова С.Р шедна предоератем продижем Триб Н.В. Ненахова О.В., Гмеуменова Н.Р., Смара	oba H.C - popumen

Провели проверку столовой	пищеблока по следующим параметрам:
---------------------------	------------------------------------

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического соответствии объекта ствующим требованиям		V		
Качество продуктов питания, условия их желортировки, доставки, разгрузки		V		
ежедневного меню вспективному меню		V		11
подение графика работы столовой		V		
облюдение интервала между приемами пищи и ика питания по классам		V	275	
валичие утвержденного прайса на свободное меню		V		
низация питьевого режима		V		
во готовой продукции		V		4
выше контрольного блюда		V		
Станолептические свойства приготовленной станоленной приготовленной на приготовленной на приготов н		V		
		L		
взвешивание 10 порций		V		
вия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
ваздачи (мармиты) 2 блюдо				
ня раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено жать в алюминиевой посуде)				

ственный (пол

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	V		
Наличие москитной сетки	V	62	100
Итого			

Всі состветотвуєт всем сапнормам Сертирикать на вою прирукцию вот. Всё светес. Меню востветотвуєт.

Подписи комиссии: В вохенья С. т. Сая Амуше рова Ш.К. Ш.В. Приба Амили Валь М.Т. Провид Приб. Н.В. Приб.

Renarcha O.B. add Tuequenola APFO Ornapola Dr.C Oceans

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответствен (при организации питания организацией образования) ознакомлен______

Дата 07.02.23 г.
$N_{\underline{\circ}}$
Организация образования 279 см Га
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: волева Ст рукитор КЛУситова, Аналеров
заприр по ВР, Гонинова С. Р мерработим, Ягрибай А
прерсератем продымого, брий Н.В предсератем Г.С.
ненанова О.В., Тисуменова ЯР, Омарова Н.С -редитем

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
наличие санитарно-эпидемиологического ключения о соответствии объекта аствующим требованиям		V		
Сачество продуктов питания, условия их анспортировки, доставки, разгрузки		V		
ответствие ежедневного меню		V		
блюдение графика работы столовой		V		
Соблюдение интервала между приемами пищи и фика питания по классам		L		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		V		
ганизация питьевого режима		V		
нество готовой продукции		V		
гличие контрольного блюда		V		
Органолептические свойства приготовленной продукции		V	.r	
Соответствие технологической карте		V		
Контрольное взвешивание 10 порций		L		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	,			
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				

венный (пол

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

B conorobors mom	го, на складах се	somo,
noemponuez zas	maxob Kem. Hum	o eemb,
Серипирикото е	combemembyrom.	Yennuky
Unecomar. Themsel	вест фонтансик	padomaem

Подписи комиссии:

вочева С. Ж.

Анригрова W.R. D. Тигранова И.Р. Тигранова И.Р. Тигранова И.Р. Тигранова И.С. Обранова И.С. Обранова И.В. Дриг И.В. Дригова И.В

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственностри организации питания организацией образования) ознакомлен_______

Дата <u>08.02.23</u> г.
No
Организация образования КОУОШ КАС
Поставщик услуги (при наличии)
KOMUCCUS B COCTABE: CARE C.M. QUELLOS TOTOLOGIS ALGOLOGICA
ramous no B.P. Tanamoto C.P weepardommur, Republic In
me poepamen mosparkous, Thut HB megeepamene Tic
предосратем продражено, Яриб НВ председатель ГС нерине.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам: •

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
аличие санитарно-эпидемиологического слючения о соответствии объекта ствующим требованиям		L		
Сачество продуктов питания, условия их внепортировки, доставки, разгрузки		L		
ответствие ежедневного меню		V		
блюдение графика работы столовой		L		170
Соблюдение интервала между приемами пищи и фика питания по классам		V		
аличие утвержденного прайса на свободное меню		L=3-		
ганизация питьевого режима		L		
чество готовой продукции		U		
личие контрольного блюда		C		
Органолептические свойства приготовленной продукции		C		
Соответствие технологической карте		6		
Контрольное взвешивание 10 порций		i		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо			*	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		_		

тственны

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

Столовая соответьтвует всем сан нормания. Внешний вад сотрудников опретных. Гоотороних продуктов в пашим нет.

Подписи комиссии; Cokeela C.M. Cof Агригерова 24. К. Д.А. Голинова С. Р. Рад. Аграбона М. Парв Брия Н.В Дрид

Henande O.B. Out Trupiendo AP. Turt Oriapoba H.C. Out

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответствен (при организации питания организацией образования) ознакомлен_____

Дата 14.02.23	
No	
Организация образования Л. Увин В А 5	
Поставщик услуги (при наличии)	
Комиссия в составе: выпере С ж очини	op toyours s, Augu
замер, пове, Ганимова С.Р.	иедработник Язпи
Typefolpunune Tyrig avacre, Tyri	o ris rigues cegamento
Henoroba O.B, Tueyuenoba AP,	Омарова Н.С род

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечав
Наличие санитарно-эпидемиологического ключения о соответствии объекта йствующим требованиям		V		
Качество продуктов питания, условия их внспортировки, доставки, разгрузки		V		
ответствие ежедневного меню эспективному меню		V		
блюдение графика работы столовой		V		
облюдение интервала между приемами пищи и		V		
прайса на свободное меню		V		
панизация питьевого режима		V		
ство готовой продукции		V		
ичие контрольного блюда		V		
уганолептические свойства приготовленной родукции		V		
пответствие технологической карте		V		
внтрольное взвешивание 10 порций		V	5	18
выия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
пния раздачи (мармиты) 2 блюдо				
шия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено жать в алюминиевой посуде)				

тветственны (по

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

Столовая соответотвует всем першам. Сертидикать имеютые. Госура в достаточные компестве имеетые

Henander O.B. Oul Tulynolooba H.P. Tuly Ornapola H.C. Oul

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственна (при организации питания организацией образования) ознакомлен_______

Дата 16.02.23?
No
Организация образования ПУ Уси № 25
Поставшик услуги (при напичии)
Комиссия в составе: выстава С. ж. видактор Гованово, Анучирова
January no BP, Januala C. Pineppersoner, Amidoni
magalgarnaus mogramous, This H.B. megagamens In
Комиссия в составе: волева С. т. динамор Г. Г. Учинов, Анучирова Защиц по ВР, Заминова С. Р. Сперий Н.В. председатель Эт Непалова О.В., Тмерменова А.Р., Отарова Н.С.—/черите

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		V		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		V×		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		V		
Соблюдение графика работы столовой		V		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		V		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		V	G.	
Организация питьевого режима		L		
Качество готовой продукции		L		
Наличие 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)				

твенный п

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

Столовая соответью всем сан пориали. Меню соть. Етерневноге пробо веть Гюсура в номичии веть. Гостороничих замажов нет.

Подписи комиссии:
Ескеева С. Ме.
Андинерова Ш.К. Дор Поминиова С. Р. Роди-Ягрибой М.Г. Дорк Уриб М.В. Дурий

Henaroba O.B. aif Tulyuenoba HP hith Omapoba H.C. Culy

print cap

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственного организации питания организацией образования) ознакомлен_______

Дата 20.02.2023
No
Организация образования 1740 и в 25
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: Секева С. Ж диринтор Е19 сипго, Андиерова и
Jonney no Bb, Januaroba CP negrosommus, Amisans M.V
предпродосиный, Гриб Н.В. прергедатель ГС
предпрограмый, Гриб Н.В. председатель ГС Непакова О.В., Гледиенова Н.Р., Омарова Н.С редитем
T v c

Провели проверку столовой	, пищеблока по	о следующим	параметрам:
---------------------------	----------------	-------------	-------------

Показатель	Требуется	Соответс твует	Не соот- ветствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического аключения о соответствии объекта вействующим требованиям		+	9 20	
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и рафика 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			-717	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				

гвенный

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	+	
Наличие москитной сетки	+	
Итого		0

Столовая соответотвует всем санитерных нормам. Тисто, постугания запажов нет. Гловарна сосеретью свінерено

Подписи комиссии!
Conceba C. Mc and
Auguspoba III. К Пор Поминова С. Р. Сар Пориборы И. К.;
Приб И. В Приб)

Henanda O.B. But Tueyuenoba AP. Truff Quapola H.C. But

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответствене (при организации питания организацией образования) ознакомлен________

Дата <u>22.02.201</u> 5.
$\mathcal{N}_{\underline{0}}$
Организация образования 1590ш в 25
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: Секива С. М дирестор К-Вант 5 Аидиров
замрир по ВР, Ганинова С. педразонник , Дэтобаст
придпрофинала, Приб Н.В. председания ЛС.
Henaxoba O.B., Tueyuenoba A.P., Omapoba H.C- pagamen
Провели проверку столовой пишеблока по следующим параметрам:

Провели проверку столовои, пищеолока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс	Не соот- ветствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их гранспортировки, доставки, разгрузки		f	gt	e
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		f		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции				
Наличие контрольного блюда		+	6239	
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		4		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		_		

- 1

твенный в (подп

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

bcë crambe	munbyen. Banac	noayg	6 gocmamornae
компестье.	Сериндпикато	Ma	Придрукты
ceembemon	вурот.		

Ескива С. ж. Сар	Hengeroba O.B. and
Huguepoba 24.K.	anapola H.C. But
Tipus H.B. Strub) agh	

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственны (при организации питания организацией образования) ознакомлен_______

Дата <u>27.01.3033</u> .
No.
Организация образования
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: Стева С. М динектор А Гуси В В Андиврова
Jampup no BP, Tomunoba C.P megnasommun, Amidous
megunogarrous, Thur H.B megcegamens J.C.
предпрова О.В., Тивуненова АР, Онарова Н.С-рустания
The state of the s

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответс	Не соот- ветствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		f	10° 7°	
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)		_		

твенный подпол

Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	+
Наличие москитной сетки	+
Итого	
В результате проверки установлено: Столовая систветь вуст Гитьевог фонтанчик рас ствует. Цеппики имею еть. Всё светеле	вам сан норишем. Готает Меню соответ- тые, буробо стерновные

Подписи комиссии: /	
Ecreeka C.m. Eat of	Henanoka O.B. The
Augustoba U.K. Car	Tueyuenoba A.P. Mayor
Tommoba (P. Carle) -	anapola H.C. (9)
Amidous M.V. dypan	,
There H.B. Allow	

Поставщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственны (при организации питания организацией образования) ознакомлен (по

Н зан деі

TP

Сс

C

正