Дата <i>U. 04.24</i>
No 5 / .
Организация образования ИУ "ОШ 25
Поставшик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: мам дириморо по вр Ш. Х. Андигрова,
MOD HOW COP AMMENTORD PROGRADE IL TO DESTIBATE,
greeneul J. J. Ranvilleto,

Показатель	Требуется	Соответст	Не соот-	Примеча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического				
заключения осоответствии объекта		4		
действующим требованиям		'		
Качество продуктов питания, условия их		,		
транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню		,		
перспективному меню		T		
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		+	1	
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		1		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		Hem		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		nem		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено				
остужать в алюминиевой посуде)		Hem		
Состояние разносов (запрещено				
использование влажных)		<i>†</i>		
Правильность хранения столовых приборов				
(наличие кассет и хранение ложек, вилок		+		
ручками вверх)		,		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и	777			
использование запрещенных блюд и продуктов		Hem		
Наличие реализации товаров, которые не		kem		
связаны с питанием		Ken		
Организаци	я приема пи	щи		
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

Наличие изготовления, реализации и и продуктов	uem	
Холодильни	ки	
Маркировка о предназначении		
холодильного оборудования	+	
Наличие термометров	+	
Соблюдение товарного соседства	+	
Наличие и соблюдение сроков годности на	1	
продуктах питания	7	
Санитарное состояние холодильного оборудования	+	
Наличие изготовления, реализации и	Kem	
использование запрещенных блюд и продуктов	rain	
Условия и правильность хранения суточных	4	
проб		
Мясной це	x	
Маркировка оборудования и инвентаря	T	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и	1,,,,,,,	
использование запрещенных блюд и продуктов	uem	
Овощной ц	ex	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	1	181
Наличие изготовления, реализации и		
использование запрещенных блюд и продуктов	hem	
Мучной це	ex	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и	110,00	
использование запрещенных блюд и продуктов	нет	
Хлебный ц	ex	
Маркировка оборудования и инвентаря	fr	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки		
полок для хранения хлеба	J.	
Наличие емкости и щетки для сбора крошек	1-	
хлеба		
Санитарное состояние	/ *	
Наличие запрещенных продуктов		
Варочный з		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Исправность и состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых		
ковриков	+	
Состояние механической вентиляции (вытяжки) Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и	+	
использование запрещенных блюд и продуктов	Hem	
Наличие условий для мытья и сушки рук	+	
персоналом. Соблюдение личной и		
производственной гигиены сотрудников		

Наличие изготовления, реализации и продуктов	uem	
Холодильник	CM	
Маркировка о предназначении		
холодильного оборудования	+	
Наличие термометров	+	
Соблюдение товарного соседства	+	
Наличие и соблюдение сроков годности на	1	
продуктах питания	+	
Санитарное состояние холодильного оборудования	+	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	Hem	
Условия и правильность хранения суточных проб	4	
Мясной цех		<u> </u>
Маркировка оборудования и инвентаря	7	
	4.	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и и продуктов	uem	
Овощной це	X	
Маркировка оборудования и инвентаря	4	
Санитарное состояние	+	1
Наличие изготовления, реализации и и использование запрещенных блюд и продуктов	Lem	
Мучной цез	<u> </u>	·
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и		
использование запрещенных блюд и продуктов	Hem	
Хлебный це	×	
Маркировка оборудования и инвентаря	+1	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба	₩	
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба	1-	
Санитарное состояние	1	
Наличие запрещенных продуктов		
Варочный ц	ex	<u> </u>
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Исправность и состояние		
электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых		
ковриков	+	
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	+	
Санитарное состояние		
Наличие изготовления, реализации и	+	
вспользование запрещенных блюд и продуктов	Hem	
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников	+	

Хранение и испо	льзование яиц	
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	+	
Условия хранения яиц	+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц	+	
Средство для мытья яиц	4	
Наличие бактерицидной лампы	1	
Буф	NOT.	
Перечень ассортимента реализуемой буфетной		
продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью	+	
Наличие ценников	+	
Соблюдение условий хранения	+	
Соблюдение условий и сроков	+	
реализации	1	
Санитарное состояние	ygob.	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	Hem	
Докум	енты	
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		
пишевой продукции за месяц	+	
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	+	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	+	
Журнал проведения генеральных уборок	+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников	+	
Наличие программы производственного контроля	+	

	Наличие запасных комплектов специальной одежды	+		
	Наличие шкафа для хранения личных вещей	+		
	сотрудников Наличие шкафа для хранения специальной	+		
	одежды Душевая комната, санузел	Tour	30.1	
	Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)	ygol)	
	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			
	nu nuwedioka ugobilmbor uno ymberrogere, odombemch usenia, koumpalouge Eurogo umarvileku patorue, mugroe a gis mik natorue. Ilociga untir cockarkany nem.	Lumenbyell. Lygem Cynyo Lygem B Lyge	Emegueble Yarde hus Luce Tol Co pobarre	roba nibebowe juius -
Bay Jiso Tipe San Tipe Miss	приб Н.В. Алдиярова Ш.К	O	енахова О.В. марова Н.С. леуленова А.Р. алышева Г.Г.	
	темик (при организации питании поставщиком у применения организацией образования) озна		твенный повар (подпись)	(при

Дата 04,04,24
№ 53 NTU 0. 5056
организация образования КЛУ ОШ ПЪ
Toomany view von view (may to missing)
Комиссия в составе: Зам риректора по ВР Амирова И.К.
ueo hasonneux Tamelioba C.D.
rosimens tongxola O.B

Показатель	Требуется	Соответст	Не соот-	Примеча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического				
заключения осоответствии объекта		_		
лействующим требованиям		T		
Качество продуктов питания, условия их				
транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню				
перспективному меню		<i>T</i>		
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		1 +		
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		1		
вспользование влажных)		7		
Правильность хранения столовых приборов				
(наличие кассет и хранение ложек, вилок		+		
ручками вверх)				
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и		4040		
спользование запрещенных блюд и продуктов		nem		
Наличие реализации товаров, которые не		Kem		
связаны с питанием		rem		
Организаци	я приема пи	ЩИ		
соличество посадочных мест				
Количество раковин для мытья рук				
			'	

Наличие мыла Наличие сушилок Состояние мебели Средства для обработки столов Состояние столовой и кухонной посуды,	+ +
Состояние мебели Средства для обработки столов Состояние столовой и кухонной посуды,	1
Средства для обработки столов Состояние столовой и кухонной посуды,	-
Состояние столовой и кухонной посуды,	
	+
столовых приборов	+
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	+
Санитарное состояние столовой	4
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное	1
место хранения)	7
Состояние помещений пи	щеблока
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	4
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	
	7
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)	+
	1
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 хранен	ия продуктов
Склад	
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах	+
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе	+
Соблюдение товарного соседства	7
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	+
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах	+
Санитарное состояние складов	-4

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	Kem	
Холодильник	u	
Маркировка о предназначении		
холодильного оборудования	+	
Наличие термометров	+	
Соблюдение товарного соседства		
Наличие и соблюдение сроков годности на		
продуктах питания	7	
Санитарное состояние холодильного оборудования	+	
Наличие изготовления, реализации и эспользование запрещенных блюд и продуктов	Kem	
Условия и правильность хранения суточных проб	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и эспользование запрещенных блюд и продуктов	Hem	
Овощной це	x	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Сънитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и вспользование запрещенных блюд и продуктов	Hem	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и	Hem	
еспользование запрещенных блюд и продуктов		
Хлебный це	x	
Маркировка оборудования и инвентаря		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки		
полок для хранения хлеба		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек		
Съттарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
Варочный ц		
марочный ц	ex.	
Метравность и состояние	+	
трооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых	,	
МОВОНК ОВ	+	
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	+	
Сънтарное состояние	+	
Въличие изготовления, реализации и		
ствользование запрещенных блюд и продуктов	Hem	
Наличие условий для мытья и сушки рук соблюдение личной и сотрудников	+	

столовой		
Хранение и использо	вание яиц	
Наличие документов, удостоверяющих качество		_
и безопасность	Ŧ	
Условия хранения яиц	+	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки		
дик	7	
Средство для мытья яиц	<u>+</u>	
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	teem	
использование запрещенных блюд и продуктов	Hem	_
Документь		
Договора с поставщиками продуктов питания	+	
Уведомление (разрешение на перевозку		
продуктов) на автотранспорт	+	
Сертификаты, декларации о соответствии	+	
Срок реализации поступившей		
продукции	7	
Доброкачественность поступившей	+	
продукции, соответствие нормам	/	
Технологические карты приготовления блюд	T	
Бракеражный журнал скоропортящейся	+	
пищевой продукции и полуфабрикатов		
Журнал «С-витаминизации»	+	
Журнал органолептической оценки качества	+	
блюд и кулинарных изделий	'	
Ведомость контроля за выполнением норм пишевой продукции за месяц	+	
Наличие личных медицинских книжек		2302
сотрудников пищеблока на рабочем месте с		17
отметкой о прохождении медосмотра и	7	Пос
гигиенического обучения		Fior
Наличие у работников пищеблока посторонних		No.
предметов, гнойничковых заболеваний и	le Em	_
микротравм		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра	4	
работников пищеблока	T	
Журнал проведения генеральных уборок	+	
Журнал регистрации температурного режима		
холодильников	T	
Наличие программы производственного		Пос
контроля	1 +	Брг

	2
Наличие запасных комплектов специальной	+
сотрудников	+
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+
	cangelia
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном	+
Уборочный инвентарь, их достаточность,	+
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,	+
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их	+
	+
Итого	
пробот втория на продукт	lu canimapioni urue nocifor econi, buanciois Goopius in combencimbio
шесн комиссии:	n l
Ескеева С.Ж. Родит	ели Ненахова О.В. Омарова Н.С.
Приб Н.В. Алдиярова Ш.К Дэрібай М.Т. Учитє Талимова С.Р.	Тлеуленова А.Р.
Алдиярова Ш.К Дэрібай М.Т. Учите	Тлеуленова А.Р.
	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 Ультате проверки установлено: Столовая соответемтвует ветримовая соответемтвует ветримовая соответемтвует ветримовая соответем и мустукитем ветримовая соответем ветримовая ветримовая ветримовая соответем ветримовая вет

(при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при ответственный повар

Дата 68,04, 24
NG F/I
Организация образования МУ, ОШ В
Поставшик услуги (при напичии)
70000
Meg happywick C. P. Carllellobe, wunter . I. Karlbittle &
roquille O. B. Henaxobe

Показатель	Требуется	Соответст	Не соот- ветствует	Примеча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения осоответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
сответствие 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		7		
Вачество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной водукции		+		
Состветствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Выня раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
раздачи (мармиты) 2 блюдо				
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено в алюминиевой посуде)		-		
Състопние разносов (запрещено съзвание влажных)		†		
Провильность хранения столовых приборов матечие кассет и хранение ложек, вилок верх)		+		
вытаминизация блюда		+		
Наличне изготовления, реализации и продуктов		-		
не реализации товаров, которые не с питанием		_		
	я приема пи	щи		
Голичество посадочных мест	1	+		
Ество раковин для мытья рук		+		

Наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	<u></u>	
Средства для обработки столов	1	
Состояние столовой и кухонной посуды,	T	
столовых приборов	+	
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	+	
Санитарное состояние столовой	ł	
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеб	блока	
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	4	
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей	+	
Исправность систем водоотведения	+	
Исправность систем отопления	1	
Исправность систем освещения	4	
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением	+	
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды	4	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих		
средств (отдельно в закрытой посуде)	1	
Соблюдение сроков хранения моющих средств	+	
Наличие сертификатов на моющие средства	t	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	<u></u>	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	+	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)	1	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды -процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды	+	
	<u>-</u>	
Наличие графика уборки Соблюдение условий хранения г	продуктов	
Склад		
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах	T	
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе	+	
Соблюдение товарного соседства	+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах	+	
Санитарное состояние складов	X	

наличие изготовления, реализации и	and the state of the state of	- 100	
ветользование запрещенных блюд и продуктов	100		
Холодил	ьники		
Маркировка о предназначении	+	_	
жатолильного оборудования	1		
наличие термометров	<i>+</i>		
облюдение товарного соседства	+		
паличие и соблюдение сроков годности на			
жтах питания	<u>.</u>		
Самитарное состояние холодильного	+		
жинаводу	7		
начие изготовления, реализации и			
вальзование запрещенных блюд и продуктов			
уствия и правильность хранения суточных	1		
1006			
Мясно	й цех		
Можировка оборудования и инвентаря	+		
Самтарное состояние	+		
вычне изготовления, реализации и			
вальное изготовления, реализации и	-		
Овощн	ой нех		
Межировка оборудования и инвентаря	J. 1		
Статарное состояние	- +		
вальне изготовления, реализации и продуктов	_		
Мучно	H HOY		
мучно мучно оборудования и инвентаря	и цех	4	
Съвтарное состояние	1		
Вытечне изготовления, реализации и	_		
выстанование запрещенных блюд и продуктов			
Хлебн	ли цех		
оборудования и инвентаря		1	
1% раствора уксуса для обработки	TA DATE	IL HALL BY ST	
таже для хранения хлеба			-
емкости и щетки для сбора крошек			
Electa Companyo			
оное состояние	100000		
запрещенных продуктов			
	ый цех	el récorde de	Maria I
		•	
овка оборудования и инвентаря	1		
оборудования и инвентаря	1		
оборудования и инвентаря сть и состояние сть оборудования	+		
оборудования и инвентаря и состояние оборудования заземления, наличие резиновых			
оборудования и инвентаря оборудование оборудования	4		
оборудования и инвентаря и состояние оборудования заземления, наличие резиновых			
овка оборудования и инвентаря и состояние оборудования заземления, наличие резиновых			
овка оборудования и инвентаря и состояние заземления, наличие резиновых механической вентиляции (вытяжки)			
ровка оборудования и инвентаря и состояние заземления, наличие резиновых механической вентиляции (вытяжки) предотовления, реализации и			
ровка оборудования и инвентаря и состояние заземления, наличие резиновых механической вентиляции (вытяжки) продуктов заземления, реализации и продуктов			
ровка оборудования и инвентаря стъ и состояние заземления, наличие резиновых механической вентиляции (вытяжки) стъ не механической вентиляции (вытяжки) стъ не изготовления, реализации и			

столовой	1
Хранение и исп	ользование 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	+
	фет
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью	+
Наличие ценников	+
Соблюдение условий хранения	4
Соблюдение условий и сроков реализации	+
Санитарное состояние	+
Наличие изготовления, реализации и и и и и продуктов	-
	менты
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 пишевой продукции за месяц	+
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	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	+
Журнал проведения генеральных уборок	1
Журнал регистрации температурного режима холодильников	+
Наличие программы производственного контроля	+

Наличие запасных, комплектов специальной одежды				
ULCAULDI		*		
Наличие шкафа для хранения личных вещей		1		
струдников		T		
Наличие шкафа для хранения специальной		+		
при		land	ld	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота		00		
вы аккуратность, работают ли в полном		+		
уборочный инвентарь, их достаточность, вамичие маркировки		+		
та чие отдельного помещения (специальных для хранения уборочного инвентаря,		+		
Възмчие дезинфицирующих средств,				
выстие дезинфицирующих средств, повет для их поветия.		+		
Вычне москитной сетки		+		
Етого				
проверки установлено: санием и становой и становой и становой и становой и и становой и и и и и и и и и и и и и и и и и и и	rapuoe yeobre ory pais-	coence thoreing coe hi	altul ulultu stoga ps	ice.
Millettie pourantie	Kel par	pyk	p.olso	rell.
	Родители	Mehax Henax	polso	
	Родители	Омаро Тлеуле	ова О.В. ова Н.С. енова А.Р. шева Г.Г.	

Tara 11.04.24	
ганизация образования	USY DIEL AT
танизация образования тоставщик услуги (при н	причин)
Момиссия в составе:	Saw gupermore no PSP Ul. K Auguspok
III Danioui.	Melmility T. T. Ka dellelle

Показатель	Требуется	Соответст	Не соот- ветствует	Примеча ние
Баличие санитарно-эпидемиологического такжения осоответствии объекта зайствующим требованиям		+		
мачество продуктов питания, условия их тенспортировки, доставки, разгрузки		+		3
прответствие ежедневного меню меню меню меню меню		+		
облюдение графика работы столовой		1		
соблюдение интервала между приемами пищи и фика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
органолептические свойства приготовленной одукции		.+		
Срответствие технологической карте		+		
Съепрольное взвешивание 10 порций		+		
Джия раздачи (мармиты) 1 блюдо		Hem		
вы раздачи (мармиты) 2 блюдо		Hem		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено атъ в алюминиевой посуде)		Hem		
Состояние разносов (запрещено влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов валичие кассет и хранение ложек, вилок вами вверх)		+		
в принизация блюда		+		
Вахичие изготовления, реализации и продуктов		nem neem		
Валечие реализации товаров, которые не спитанием		neem		
	я приема пи	щи		
вы-чество посадочных мест		+		
Казачество раковин для мытья рук		T		

_		
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 помец	цений пищеблока	
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	+	
Исправность систем горячего и холодного	1-	
водоснабжения, водонагревателей	1	
	1	
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)	1	
Соблюдение сроков хранения моющих средств	<u> </u>	
Наличие сертификатов на моющие средства	1	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	Ť	
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	1	
	й хранения продуктов	
Уранение силуану пропустов не полиско		
Хранение сыпучих продуктов на поддонах,	+	
подтоварниках, стеллажах		
Соблюдение температурно влажностного	1-	
режима. Наличие термометра, гидрометра на	4	
Собличения техничения		
Соблюдение товарного соседства	T	
Наличие и соблюдение сроков годности на	1	
продуктах питания		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в	+	
маркированных ёмкостях на поддонах	1	
Санитарное состояние складов		

Наличие изготовления, реализации и	Hem	SEARCHE, LEVILLE	
спользование запрещенных блюд и продуктов			
Холодильник	Н		
Маркировка о предназначении	+		
олодильного оборудования	'		
Наличие термометров	+		
Соблюдение товарного соседства	+		
Наличие и соблюдение сроков годности на	+		
родуктах питания Санитарное состояние холодильного			
борудования	+		
Наличие изготовления, реализации и	1 - 11		
пользование запрещенных блюд и продуктов	Hem		
Условия и правильность хранения суточных			
роб	+		
Мясной цех			
Маркировка оборудования и инвентаря	+		
Сънитарное состояние	<u>_</u>		
	<i></i>		
Наличие изготовления, реализации и	uem		
еспользование запрещенных блюд и продуктов			
Овощной це:			
м ркировка оборудования и инвентаря	+		
пынтарное состояние	+		
Наличие изготовления, реализации и	uem		
пользование запрещенных блюд и продуктов			
Мучной цех			
мъркировка оборудования и инвентаря	+		
Санитарное состояние	+		
Наличие изготовления, реализации и эспользование запрещенных блюд и продуктов	nem		
Хлебный це:	Mark Control		
Маркировка оборудования и инвентаря	A .	·	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки			
по тури при укејей для обрасотки			
Наличие емкости и щетки для сбора крошек			
шеба			
Санитарное состояние		_	
Наличие запрещенных продуктов			
Варочный це	ex		
Маркировка оборудования и инвентаря	+		·
Исправность и состояние			
мектрооборудования	+		
наличие заземления, наличие резиновых			
ковриков	+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	+		
Санитарное состояние	1		
Наличие изготовления, реализации и	1.0.44		
аспользование запрещенных блюд и продуктов	uem		
Наличие условий для мытья и сушки рук			
пастичие условии для мытья и сушки рук просовые для мытья и сушки рук	1		
The state of the s	7		

столовой	
Хранение и использов	вание яиц
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	4
Условия хранения яиц	1
Емкость с маркировкой для мытья и обработки	
яиц	+
Средство для мытья яиц	+
Наличие бактерицидной лампы	1
Буфет	
Перечень ассортимента реализуемой буфетной	
продукции (прайс-лист) заверенный печатью	
или подписью	+
	1
Наличие ценников	1
Соблюдение условий хранения	1
Соблюдение условий и сроков	†
реализации	
Санитарное состояние	- - -
Наличие изготовления, реализации и	rem
использование запрещенных блюд и продуктов	
Документы	
Договора с поставщиками продуктов питания	t
Уведомление (разрешение на перевозку	1
продуктов) на автотранспорт	T T
Сертификаты, декларации о соответствии	+
Срок реализации поступившей	
продукции	+
Доброкачественность поступившей	1
продукции, соответствие нормам	i.
Технологические карты приготовления блюд	7
Бракеражный журнал скоропортящейся	
пищевой продукции и полуфабрикатов	+
Журнал «С-витаминизации»	Ť
Журнал органолептической оценки качества	i
блюд и кулинарных изделий	+
Ведомость контроля за выполнением норм	1
пишевой продукции за месяц	,
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	uem
микротравм	100117
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра	kem
работников пищеблока	1
Журнал проведения генеральных уборок	
Журнал регистрации температурного режима	
холодильников	7
Наличие программы производственного контроля	+
	ната

et consu

	ичие запасных комплектов специальной	.+	-
	— личие шкафа для хранения личных вещей трудников	+	
	шкафа для хранения специальной специальной на применения на применения специальной на применения на при	+	_
	девая комната, санузел	cample	
	вешний вид сотрудников столовой (чистота в полном в полн	+ 00	
	за прочный инвентарь, их достаточность, при маркировки	+	
	шичие отдельного помещения (специальных для хранения уборочного инвентаря, в семровки	+	
	ения. единфицирующих средств, обществ водительных документов. Условия для их	+	
_	ет не москитной сетки	+	
	Erero		
	те проверки установлено: Mellel (привине верения сомых с имерумски, сумочения компрольное од мене нестрановное од истеновное не имене	complete Shyx- if yet encegree from lad inhouse what sogo duelce! & Bog yourself sylli coor beletofy	e e
	Родител — Ескеева С.Ж. Родител — Приб Н.В. — Алдиярова Ш.К Дэрібай М.Т. Учител — Галимова С.Р.	Омарова Н.С.	
	при организации питании поставщиком услуги) тания организацией образования) ознакомле	и/или ответственный повар (при н(подпись)	

Дата 15, 04. 24
№ 56 USIN 011191
Организация образования И У ШИМ
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: hall m Job. ULK Nellellande,
magnines il al somerous, well harrowfulk
a D' Marger upper revisione 1 J. Raderiese 60.

Показатель	Требуется	Соответст	Не соот-	Примеча ние	
Наличие санитарно-эпидемиологического					
заключения осоответствии объекта		+			
лействующим требованиям					
Качество продуктов питания, условия их		1			
транспортировки, доставки, разгрузки		+		"4	
Соответствие ежедневного меню		1			
перспективному меню		7			
Соблюдение графика работы столовой		+			
Соблюдение интервала между приемами пищи и		,			
рафика питания по классам	!	4			
Наличие утвержденного прайса на свободное		1			
меню		1			
Организация питьевого режима		+			
качество готовой продукции		+			
Наличие контрольного блюда		+			
Органолептические свойства приготовленной		1-			
родукции		1			
Соответствие технологической карте		+			
жонтрольное взвешивание 10 порций		+			
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		uem			
Лания раздачи (мармиты) 2 блюдо		your.			
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено		rem		-	
этужать в алюминиевой посуде)		Hem			
Состояние разносов (запрещено			-		
вспользование влажных)		1 +			
вильность хранения столовых приборов					
валичие кассет и хранение ложек, вилок		+			
таками вверх)					
В-таминизация блюда		+			
Валичие изготовления, реализации и	-		 		
вызользование запрещенных блюд и продуктов		Hem			
Валичие реализации товаров, которые не		mem			
сызаны с питанием		nem			
Организаци	я приема пи	ЩИ			
посадочных мест		+			
Величество раковин для мытья рук		+			

**		
Наличие мыла		-
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	+	
Средства для обработки столов	4	
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+	1
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды	+	
Санитарное состояние столовой	Į.	1
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное	-1	H
место хранения)	+	
Состояние помещений г	ище б лока	
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	+	
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей	+	
Исправность систем водоотведения	1	
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	7	
Условия хранения и маркировка моющих	1	
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)	+	Ī
Соблюдение поточности:		
- сбора «грязной» столовой посуды -процесса		
мытья и обработки	+	
- хранения чистой столовой посуды		
Наличие графика уборки	-+-	
Соблюдение условий хранс	ения продуктов	
Склад		
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах	+	
Соблюдение температурно влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе	+	
Соблюдение товарного соседства	+	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	+	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в маркированных ёмкостях на поддонах	+	
Санитарное состояние складов	+	
The state of the s		

столовой Хранение и использо в	зание яиц
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	+
Условия хранения яиц	1
Емкость с маркировкой для мытья и обработки	
яиц	1
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	kem
использование запрещенных блюд и продуктов	wyrv
Документы	
Договора с поставщиками продуктов питания	+
Уведомление (разрешение на перевозку	ì
продуктов) на автотранспорт	T
Сертификаты, декларации о соответствии	+
Срок реализации поступившей	ì
продукции	+
Доброкачественность поступившей	0
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	1
пишевой продукции за месяц	T
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	Kem
Микротравм	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра	1
работников пищеблока	1
Журнал проведения генеральных уборок	T
Журнал регистрации температурного режима	+
ХОЛОДИЛЬНИКОВ	1
Наличие программы производственного	+
контроля Бытовая комі	

. Hire .

	Наличие запасных, комплектов специальной		+	
	одежды Наличие шкафа для хранения личных вещей			
eryon ok li	сотрудников		f	
	Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+	
BOUNTY DE	⊒ушевая комната, санузел		alyzed	
	Внешний вид сотрудников столовой (чистота		,00	
	рормы, аккуратность, работают ли в полном в пол		•+	
	Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+	
	Наличие отдельного помещения (специальных			
	шест) для хранения уборочного инвентаря,		+	
	Наличие дезинфицирующих средств,			
Berne Barrell	сопроводительных документов. Условия для их		.1	
Barrer 1	ранения.			
Service 13	наличие москитной сетки		+	
	M			
	Штого			
			1	
	140.000	win his	an Ima	11000010
Carrier S	тате проверки установлено:	munu	ce wa	maine
	- obile of millioner.	Megal	bull !	elenso
San III	- CINNEGER CHMONIN	ail gra	000 1001	UDBIL -
	Wortholler Out	KOGO , II	MORRICE	<u>ul</u>
	BETCHNIET UPPULL	M for	1114110	oo name
	The HO WAS OUR	VIRIOU	11,000011	0/
The state of the s	TOUR THOUX SERVING	W now	MILLIN	ROPILL
RESERVED TO	TO be a solution	20 1000	en Dall	OPOOLUN
	The state of the s	a won	ar, oga	wine
100	Journally Pourasieur	tell new	obrell,	
		/	7	
TO STATE OF THE PARTY OF THE PA	комиссии:			
	Ескеева С.Ж.	Родители	Ненахова О.І Омарова Н.С	
	Алдиярова Ш.К	-	Омарова н.С Тлеуленова А	
	Дэрібай М.Т.	Учитель	Калышева Г.	
	Галимова С.Р.	4	/ _	
116.1	O'	,		
Birth 1				
	THE APPLICATION OF THE PROPERTY OF THE PROPERT			,
1999	при организации питании поставщико (при организации питания организацией образования) о	ом услуги) и/или	ответственный п (подпись)	овар (при
	The state of the same of the s	JHARUMUICH	(подпись)	

Пата 18,0494
No Fit
Организация образования 2 011 2
Поставщик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: 40 M aurenutho по PSP U. R. Nellespuble
MEDRADOMINER ATT BASKORIKE, YNUNCELL T. T. Kadelille

Показатель	Требуется	Соответст	Не соот- ветствует	Примеча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического				
заключения осоответствии объекта		+		
зействующим требованиям				
Качество продуктов питания, условия их		+		9
ранспортировки, доставки, разгрузки				
Соответствие ежедневного меню		1		
перспективному меню		/		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и		4		
пафика питания по классам		,		
Наличие утвержденного прайса на свободное		+	l.	
меню				
Организация питьевого режима		7		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		<i>t</i>		
Органолептические свойства приготовленной		4		
родукции		/		
Соответствие технологической карте		+		
монтрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		_		
Пиния раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
жния раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено		_		4
остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено				
вспользование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов				
причие кассет и хранение ложек, вилок		+		
ками вверх)		,		
витаминизация блюда		+		
на при		_		
продуктов в продуктов				
вышчие реализации товаров, которые не		-		
заны с питанием	1		1	
Организаци	я приема пи	Щн		
посадочных мест		<u></u>		
валичество раковин для мытья рук		+		

	1
Наличие мыла	+
Наличие сушилок	+
Состояние мебели	+
Средства для обработки столов	+
Состояние столовой и кухонной посуды,	
столовых приборов	<i>+</i>
Достаточность и наличие запасного комплекта	4
посуды	
Санитарное состояние столовой	+
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное	1
место хранения)	1
Состояние помещен	ий пищеблока
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	+
Исправность систем горячего и холодного	,
водоснабжения, водонагревателей	T
Исправность систем водоотведения	+
Исправность систем отопления	4
Исправность систем отопления	1
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на	7
светильниках, светильников с влаго-защитным	+
исполнением	,
Наличие условий для мытья и обработки	
столовой и отдельно для кухонной посуды	7
Наличие моющих средств	4
Условия хранения и маркировка моющих	
средств (отдельно в закрытой посуде)	+
Соблюдение сроков хранения моющих средств	4
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 хр	ранения продуктов
Склад	
Хранение сыпучих продуктов на поддонах,	1
подтоварниках, стеллажах	T
Соблюдение температурно влажностного	
режима. Наличие термометра, гидрометра на	+
складе	
Соблюдение товарного соседства	+
Наличие и соблюдение сроков годности на	,
продуктах питания	<i>T</i>
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в	1
маркированных ёмкостях на поддонах	T
Санитарное состояние складов	

Наличие изготовления, реализации и продуктов продуктов		
Холоди	льники	
Маркировка о предназначении	+	
колодильного оборудования		
Наличие термометров	+	
Соблюдение товарного соседства	+	
Наличие и соблюдение сроков годности на		
продуктах питания	7	
Санитарное состояние холодильного	, ,	
оборудования	+	
Наличие изготовления, реализации и		
использование запрещенных блюд и продуктов		
Условия и правильность хранения суточных	+	
проб	,	
Мясн	ой цех	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	+	
	,	
Наличие изготовления, реализации и	_	
непользование запрещенных блюд и продуктов		
	ной цех	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	<i>+</i>	
Наличие изготовления, реализации и		
еспользование запрещенных блюд и продуктов		
	юй цех	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и		
эспользование запрещенных блюд и продуктов		
Хлебн	ый цех	
Маркировка оборудования и инвентаря		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки		
полок для хранения хлеба		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек		
ше ба		
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
	ный цех	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
правность и состояние		
те трооборудования	+	
Вътичие заземления, наличие резиновых		
по разминия, пант не размирым	+	
	+	
Състояние механической вентиляции (вытяжки)	7	
при	+	
Въличие изготовления, реализации и		
продуктов вапрещенных блюд и продуктов		
Выличие условий для мытья и сушки рук	12	
просоналом. Соблюдение личной и	+	

толовой Хранение и использов		
	зиние жиц	
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	t	
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	1	
Соблюдение условий и сроков	7	
реализации	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и и 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	4	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизации»	+	
Журнал органолептической оценки качества	,	
блюд и кулинарных изделий	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пишевой продукции за месяц	+	
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	_	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	+	
Журнал проведения генеральных уборок	+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников	+	
Наличие программы производственного	+	
контроля		

DOWNER KOME

MEET LIS X

I I Market

	Наличие запасных, комплектов специальной элежды		+		
	Наличие шкафа для хранения личных вещей струдников		+		
	Наличие шкафа для хранения специальной зежды		+		
_	тиевая комната, санузел		cartylles		
	В ешний вид сотрудников столовой (чистота вормы, аккуратность, работают ли в полном вомплекте спецодежды)		+		
	Уборочный инвентарь, их достаточность, валичие маркировки		+		
	Наличие отдельного помещения (специальных вест) для хранения уборочного инвентаря,		+		
	Наличие дезинфицирующих средств, спроводительных документов. Условия для их занения.		+		
	наличие москитной сетки		+		
	Етого				
	egenoular proso muse become be	eltcil, non	жени Прагоси Волини	of Elke	ogo werol
	жомиссии: Ескеева С.Ж. Приб Н.В. Алдиярова Ш.К	Родители	Омаро	ова О.В. ва Н.С.	
	Алдиярова П.К Дорібай М.Т. Галимова С.Р. Бабрадько А.С,	Учитель		енова А.Р. цева Г.Г.	

при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при

питания организацией образования) ознакомлен_____(подпись)

In 22	.04.24							
— <u>Гр</u> иниза	ция образов	ания <u>ИУ</u>	, OUI 2	5"				
еставщи	ик услуги (п в в составе:	ри наличии Эп Ш	no B	P W.	K Aug	uepobe	be	om-
HUR	nopogi	yee A	E, M	gimien	6 0,013	3. Henax	che	

Показатель	Требуется	Соответст	Не соот-	Примеча ние
жичие санитарно-эпидемиологического жегочения осоответствии объекта жегочения требованиям		V		
продуктов питания, условия их протировки, доставки, разгрузки		V		
Соответствие ежедневного меню веспективному меню		L		
Солюдение графика работы столовой		v		
Соблюдение интервала между приемами пищи и		V		
прайса на свободное прайса на свободное		V		
питьевого режима		V		
Пачество готовой продукции		V		
вызвачие контрольного блюда		V		
приготовленной приготов при		V		0.
при		V		
прольное взвешивание 10 порций		L		
раздачи (мармиты) 1 блюдо		Hem		
раздачи (мармиты) 2 блюдо		uem		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено алюминиевой посуде)		нет		
запрещено (запрещено влажных)		V		
тельность хранения столовых приборов тичие кассет и хранение ложек, вилок вверх)		ν		
вышинизация блюда		V		
жение изготовления, реализации и продуктов		nem		
е реализации товаров, которые не спитанием		nem		
Организаци	я приема пи	Щи		
ество посадочных мест		V		
вете ство раковин для мытья рук		V		

Наличие мыла	1
Наличие сушилок	V
Состояние мебели	V
Средства для обработки столов	V
Состояние столовой и кухонной посуды,	
столовых приборов	V
Достаточность и наличие запасного комплекта	
посуды	V
Санитарное состояние столовой	V
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное	
место хранения)	V
Состояние помещений п	
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	V
Исправность систем горячего и холодного	
водоснабжения, водонагревателей	V
	V
Исправность систем водоотведения	V
Исправность систем отопления	L
Исправность систем освещения	L
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на	
светильниках, светильников с влаго-защитным	
исполнением	
Наличие условий для мытья и обработки	V
столовой и отдельно для кухонной посуды	
Наличие моющих средств	N
Условия хранения и маркировка моющих	
средств (отдельно в закрытой посуде)	,
Соблюдение сроков хранения моющих средств	V
Наличие сертификатов на моющие средства	V
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	V
Маркировка емкости для сбора пищевых	
отходов	V
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем	
обрабатываются и кто ответственный)	V
Соблюдение поточности:	
- сбора «грязной» столовой посуды -процесса	V
мытья и обработки	
- хранения чистой столовой посуды	
Наличие графика уборки	
Соблюдение условий хранен	ина пропустор
Склад	ини продуктов
Хранение сыпучих продуктов на поддонах,	
подтоварниках, стеллажах	V
Соблюдение температурно влажностного	1.
режима. Наличие термометра, гидрометра на	
складе	
Соблюдение товарного соседства	V
Наличие и соблюдение сроков годности на	40
продуктах питания	V
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в	1/
маркированных ёмкостях на поддонах	
Санитарное состояние складов	V

пользование запрещенных блюд и продуктов	uem	
Холодильник	2	
Маркировка о предназначении		
подильного оборудования	V	
- штичие термометров	V	
блюдение товарного соседства	V	
паличие и соблюдение сроков годности на		
подуктах питания	V	
анитарное состояние холодильного		
Борудования	V	
Еличие изготовления, реализации и		
пользование запрещенных блюд и продуктов	kem	
Условия и правильность хранения суточных		
троб	\ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
Мясной цех		
мыскировка оборудования и инвентаря	V	
с нтарное состояние	V	
причие изготовления, реализации и	uem	
пользование запрещенных блюд и продуктов		
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	V	
адитарное состояние	V	
причие изготовления, реализации и	110.400	
вользование запрещенных блюд и продуктов	uem	
Мучной цех		
Мыркировка оборудования и инвентаря	V	
Сан тарное состояние	V	
причие изготовления, реализации и	uem	
вользование запрещенных блюд и продуктов		
Хлебный цех		
мировка оборудования и инвентаря		
Въличие 1% раствора уксуса для обработки		
полок для хранения хлеба		
възнчие емкости и щетки для сбора крошек		
С		
Съзгарное состояние		1 :
Наличие запрещенных продуктов		
Варочный це	X	
провировка оборудования и инвентаря	i/	
правность и состояние		
те трооборудования	V	
Въличие заземления, наличие резиновых	V	
шериков		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	V	
Съзгарное состояние	V	
вымчие изготовления, реализации и	110 444	
выслызование запрещенных блюд и продуктов	uem	
Емачие условий для мытья и сушки рук		
просналом. Соблюдение личной и	V	
во водственной гигиены сотрудников		

Хранение и использо	вание яиц	
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	V	
Условия хранения яиц	V	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц	V	
Средство для мытья яиц	V	
Наличие бактерицидной лампы	V	
Буфет	-	
Перечень ассортимента реализуемой буфетной		
продукции (прайс-лист) заверенный печатью	4.	
или подписью	4	
Наличие ценников	V	
Соблюдение условий хранения	v	
Соблюдение условий и сроков		
реализации	V	
Санитарное состояние	L	
Наличие изготовления, реализации и	14.0.404	
использование запрещенных блюд и продуктов	icem	
Документы		
Договора с поставщиками продуктов питания	V	
Уведомление (разрешение на перевозку	l l	
продуктов) на автотранспорт	,	
Сертификаты, декларации о соответствии	i i	
Срок реализации поступившей	V	
продукции		
Доброкачественность поступившей		
продукции, соответствие нормам	V	
Технологические карты приготовления блюд	V	
Бракеражный журнал скоропортящейся		
пищевой продукции и полуфабрикатов	V	
Журнал «С-витаминизации»		
Журнал органолептической оценки качества		
блюд и кулинарных изделий	V	
Ведомость контроля за выполнением норм		*
пишевой продукции за месяц	V	
Наличие личных медицинских книжек		
сотрудников пищеблока на рабочем месте с	10	
отметкой о прохождении медосмотра и		
гигиенического обучения		
Наличие у работников пищеблока посторонних	1.0	
предметов, гнойничковых заболеваний и	hem	
микротравм		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	V	
	V	
Журнал проведения генеральных уборок		
Журнал регистрации температурного режима холодильников	6	
Наличие программы производственного контроля	~	

	Наличие запасных комплектов специальной			
	одежды	L		
	Наличие шкафа для хранения личных вещей			
	сотрудников	L_	-	
	Наличие шкафа для хранения специальной	V		
	одежды	Ce. 121	Real	
	Душевая комната, санузел	ung	Jen	
	Внешний вид сотрудников столовой (чистота	· ·	1	
	формы, аккуратность, работают ли в полном вомплекте спецодежды)	V		
	Уборочный инвентарь, их достаточность,	V		
	наличие маркировки			
	Наличие отдельного помещения (специальных			
	мест) для хранения уборочного инвентаря,			
	наркировки Наличие дезинфицирующих средств,			
	сопроводительных документов. Условия для их			
	ранения.	L		
	Наличие москитной сетки			
	Нтого			
	В за за тате проверки установлено: <i>Самита</i>	ruce corni	aluel 1	шце
	work y emoleofar nochien	topungulous	De Cymor	Hack
	well wellencie voumhbibuse	* HORD HI	00000 11	01110
	And we say Mile marrier line &	LILL LO STITLES	of inan	140
	epregen, ornumum my n	yx. naovi raix	oo quena	oce,
	menga unelicel.			
	Bru Helling Remore	naugu bu	ell zaille	e-20 -
100	sell rapilement	00		
	В гаме пимыевые опоннах	WHILES DOS	sorue th	en-
	and I have not no him			0.10
	- sogo uges , religion sur	uo ecro, cy	muna	June
	margue,			
	Ескеева С.Ж. Роди	ители ОМ Нена	ахова О.В.	
	ескеева С.ж. Роді Приб Н.В.		ахова О.Б. рова Н.С.	
	Алдиярова Ш.К		ленова А.Р.	
			ышева Г.Г.	
	Галимова С.Р.		illioba I .i .	
	Забродька А.С.			
	July jugora 4.C			

при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при

питания организацией образования) ознакомлен

Дата 25.04.24
No 59 VOIL DILLEY
организация образования <u>ИУ. ОША</u>
Поставшик услуги (при наличии)
Комиссия в составе: ваш по ВР Ш.К. Reequepole,
evanabonieux A.C. 30 Enparka. nogenieus
D. B. Henarobe.

Показатель	Требуется	Соответст	Не соот- ветствует	Примеча ние
-аличие санитарно-эпидемиологического				
ыслючения осоответствии объекта		+		
жёствующим требованиям		/		
Сачество продуктов питания, условия их				
танспортировки, доставки, разгрузки		7		
стветствие ежедневного меню		-1-		
ерспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		· †		
Соблюдение интервала между приемами пищи и		4		
та ика питания по классам		7		
прайса на свободное прайса на свободное		+		
Остынизация питьевого режима		+		
Пачество готовой продукции		+		
паличие контрольного блюда		+		
приготовленной приготовленной				
о т√кции		1 7		
Сертветствие технологической карте		+		
тольное взвешивание 10 порций		+		
раздачи (мармиты) 1 блюдо		_		-
раздачи (мармиты) 2 блюдо		_		
раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено				
в алюминиевой посуде)		_		
ние разносов (запрещено			-	1
вание влажных)		+		
приборов хранения столовых приборов				
кассет и хранение ложек, вилок		1		
вверх)		1		
низация блюда		+		
вализации и				
вание запрещенных блюд и продуктов				
реализации товаров, которые не		_		
с питанием				
Организаци	я приема пи	щи		
ство посадочных мест		+		
во раковин для мытья рук		+		

Наличие мыла	4
Наличие сушилок	+
Состояние мебели	+
Средства для обработки столов	7
Состояние столовой и кухонной посуды,	,
столовых приборов	
Достаточность и наличие запасного комплекта	7
посуды	
Санитарное состояние столовой	4
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное	
место хранения)	4
Состояние помещений п	ищеблока
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	+
Исправность систем горячего и холодного	1
водоснабжения, водонагревателей	4
Исправность систем водоотведения	+
Исправность систем отопления	4
Исправность систем освещения	1
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на	
светильниках, светильников с влаго-защитным	.1
исполнением	
Наличие условий для мытья и обработки	1
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	d d
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	+
Маркировка емкости для сбора пищевых	
отходов	+
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем	1
обрабатываются и кто ответственный)	
Соблюдение поточности:	
- сбора «грязной» столовой посуды -процесса	4
мытья и обработки	
- хранения чистой столовой посуды	
Наличие графика уборки	+
Соблюдение условий хране	ения продуктов
Склад	
Хранение сыпучих продуктов на поддонах,	+
подтоварниках, стеллажах	
Соблюдение температурно влажностного	
режима. Наличие термометра, гидрометра на	+
складе	
Соблюдение товарного соседства	T
Наличие и соблюдение сроков годности на	L
продуктах питания	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в	4
маркированных ёмкостях на поддонах	
Санитарное состояние складов	T

	~	
личие изготовления, реализации и продуктов	_	
	ильники	
ркировка о предназначении оборудования	+	
личие термометров	4	
людение товарного соседства		
причие и соблюдение сроков годности на	7	
пуктах питания	+	
знитарное состояние холодильного орудования	+	
валичие изготовления, реализации и	_	
пользование запрещенных блюд и продуктов		
словия и правильность хранения суточных	+	
Мяс	ной цех	
Маркировка оборудования и инвентаря	4	
Сънитарное состояние	1	
жличие изготовления, реализации и жпользование запрещенных блюд и продуктов		
	⊥ (ной цех	
Маркировка оборудования и инвентаря	I I	
Санитарное состояние	1	
Наличие изготовления, реализации и		
пользование запрещенных блюд и продуктов	-	
	ной цех	
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Санитарное состояние		
Наличие изготовления, реализации и		
спользование запрещенных блюд и продуктов		
	ный цех	
Маркировка оборудования и инвентаря		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки		
полок для хранения хлеба		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек		
пеба		
На дини состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
Маркировка оборудования и инвентаря	ный цех	
Исправность и состояние	4	
электрооборудования	1	
Наличие заземления, наличие резиновых		
вовриков	+	2
Состояние механической вентиляции (вытяжки)	4	
Санитарное состояние	+	
Наличие изготовления, реализации и		
вспользование запрещенных блюд и продуктов		
Наличие условий для мытья и сушки рук		
персоналом. Соблюдение личной и	1	
производственной гигиены сотрудников		

Хранение и использог	вание яиц
Наличие документов, удостоверяющих качество	
и безопасность	1
Условия хранения яиц	1
Емкость с маркировкой для мытья и обработки	
яиц	+
Средство для мытья яиц	4
Наличие бактерицидной лампы	+
Буфет	
Перечень ассортимента реализуемой буфетной	
продукции (прайс-лист) заверенный печатью	1
или подписью	<i>+</i>
Наличие ценников	+
Соблюдение условий хранения	+
Соблюдение условий и сроков	
реализации	+
Санитарное состояние	+
Наличие изготовления, реализации и	
использование запрещенных блюд и продуктов	
Документь	
Договора с поставщиками продуктов питания	+
Уведомление (разрешение на перевозку	
продуктов) на автотранспорт	+
	i
Сертификаты, декларации о соответствии	7
Срок реализации поступившей	L
продукции	
Доброкачественность поступившей	1
продукции, соответствие нормам	31
Технологические карты приготовления блюд	+
Бракеражный журнал скоропортящейся	L
пищевой продукции и полуфабрикатов	T
Журнал «С-витаминизации»	+
Журнал органолептической оценки качества	1
блюд и кулинарных изделий	7
Ведомость контроля за выполнением норм	+
пишевой продукции за месяц	
Наличие личных медицинских книжек	
сотрудников пищеблока на рабочем месте с	4
отметкой о прохождении медосмотра и	
гигиенического обучения	
Наличие у работников пищеблока посторонних	
предметов, гнойничковых заболеваний и	
микротравм	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра	+
работников пищеблока	
Журнал проведения генеральных уборок	+
Журнал регистрации температурного режима	+
холодильников	
Наличие программы производственного	+
контроля	

STORIAL S

			I	
Наличие запасных комплектов специальной		7		
одежды Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		afells	lel	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота		. 00		
формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		4		
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.		+		
		+		
Итого				
mioritiae phoba rouni elecule electro gnit elecule electro geresione electro.	housew Exicosi Pribejer	e de	rogo Lenot Elpsu	06-
	0/	n P		
	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	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 Вультате проверки установлено: Сарвимария инверсиция и смольной выполняющей другов другов другов выполняющей другов	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 Зультате проверки установлено: Орентивричения инвентаря из денения инвентаря из денения. В денения	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 Зультате проверки установлено: Салимария Сиссии Сисина Сис

ватавщик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при

_____ низации питания организацией образования) ознакомлен___

____(подпись)

(aта 19,04- Щ.	
60 KM 00000 4	
рганизация образования Д 1 000 25	
Іоставщик услуги (при наличии)	
Сомиссия в составе: hall no by u. к. министи	
silanosponduela L. C. rashoasko, amelilela	
CAT Roselecto.	
1, 1, new to create a	
	-

Показатель	Требуется	Соответст вует	Не соот- ветствует	Примеча ние
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения осоответствии объекта действующим требованиям	\ <u></u>	+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		4
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		Hem		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		uem		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		uem		
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		шет		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		uem		
	я приема пи	Щи		
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		

Наличие мыла	4	
Наличие сушилок	4	
Состояние мебели	+	
Средства для обработки столов	+	
Состояние столовой и кухонной посуды,		
столовых приборов	+	
Достаточность и наличие запасного комплекта		
посуды	1	
Санитарное состояние столовой	1	
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное	1	
место хранения)		
Состояние помещений в	пищеолока	
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		
Исправность систем горячего и холодного	1	
водоснабжения, водонагревателей	7	
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)	7	
Соблюдение сроков хранения моющих средств	+	
Наличие сертификатов на моющие средства	.+	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	1	
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 хран	ения продуктов	
Склад		
Хранение сыпучих продуктов на поддонах,	1	
подтоварниках, стеллажах	t	
Соблюдение температурно влажностного		
режима. Наличие термометра, гидрометра на	+	
складе		
Соблюдение товарного соседства	+	
Наличие и соблюдение сроков годности на		
продуктах питания	4	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках в	4	
маркированных ёмкостях на поддонах	T	
Санитарное состояние складов	1	

Наличие изготовления, реализации и	uem
опользование запрещенных блюд и продуктов	
Холодильн	ики
Маркировка о предназначении	+
полодильного оборудования	
Наличие термометров	<u> </u>
Соблюдение товарного соседства	
Наличие и соблюдение сроков годности на	+
фолуктах питания	7
Санитарное состояние холодильного	<u>+</u>
борудования	
Наличие изготовления, реализации и в пользование запрещенных блюд и продуктов	ueni
	100771
повия и правильность хранения суточных	1
Мясной и	IOV
мы кировка оборудования и инвентаря	1_
	T
штарное состояние	+
валичие изготовления, реализации и	12020
продуктов продуктов	lient
Овощной	цех
мьокировка оборудования и инвентаря	+
Сънтарное состояние	1
Паличие изготовления, реализации и	1.0
вызользование запрещенных блюд и продуктов	hem
Мучной г	цех
маркировка оборудования и инвентаря	4
Съзгарное состояние	+
причие изготовления, реализации и	Mona
вальзование запрещенных блюд и продуктов	nem
Хлебный	цех
провка оборудования и инвентаря	
выччие 1% раствора уксуса для обработки	
для хранения хлеба	
причие емкости и щетки для сбора крошек	
toria /	
при	
запрещенных продуктов	
Варочный	й цех
провка оборудования и инвентаря	+
вность и состояние	1
	'
ооборудования	
за заземления, наличие резиновых	+
	+
валичие резиновых	+
заземления, наличие резиновых	+ +
ние заземления, наличие резиновых жов ние механической вентиляции (вытяжки)	+ + +
ние заземления, наличие резиновых режов ние механической вентиляции (вытяжки) при	ten
ние заземления, наличие резиновых сторов ние механической вентиляции (вытяжки) проектовления, реализации и вызование запрещенных блюд и продуктов	tem
ние заземления, наличие резиновых стаков ние механической вентиляции (вытяжки) при	tem

- H - + +

столовой		
Хранение и испол	тьзование яиц	
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	+	
Условия хранения яиц	1	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц	+	
Средство для мытья яиц	4	
Наличие бактерицидной лампы	1	
Буфе	OT.	
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью	-	
Наличие ценников	4	
	A	
Соблюдение условий хранения Соблюдение условий и сроков	- 1	
реализации	+	
	2	
Санитарное состояние	7	
Наличие изготовления, реализации и	uem	
использование запрещенных блюд и продуктов Докуме	AUT. I	
Договора с поставщиками продуктов питания	THI DI	_
Уведомление (разрешение на перевозку	1	
продуктов) на автотранспорт	,+	
Сертификаты, декларации о соответствии	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	+	
Технологические карты приготовления блюд	1 7	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизации»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пишевой продукции за месяц	+	
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	nem	
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	+	
Журнал проведения генеральных уборок	+	
Журнал регистрации температурного режима холодильников	+	- 11
Наличие программы производственного контроля	7	
	комната	

- N17123

Наличие запасных комплектов специальной одежды	+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	.+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	+		
Душевая комната, санузел	Eat	useu	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)	+	00	
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 вультате проверки установлено: СОМИМО h	uce wen	naeuu	e
emajoroti u njeuses joro- "	woheembe	all me.	HURD
bennoèse , verithereouse surgo	Ryem.	uenno	cm-
youl computead unose un	elluted "	Bulle	reeue
sette reachator letto	, ennum	erce, cu	WH
ни посудания.	darelle m	o sam	H-
шисн комиссии:			
Родител Родит	Омаро	кова О.В. ова Н.С. енова А.Р.	
Дәрібай М.Т. Учител <u>Галимова Є.Р.</u> Забредько А.С.	ь Калы	шева Г.Г.	

при авшик (при организации питании поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при при питания организацией образования) ознакомлен_____(подпись)