

**АКТ
мониторинга качества питания**

Дата 01.04.25

№ 1

Организация образования ЛГУ. ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Хасенова, зам по РР Ш.К. Ахмедов, чед работник Д.А. Дурдыев, врачам Ш.М. Вурбаки.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		-		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		

формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено: Санитарное состояние пищевого и столовой удовлетворительное. Ежедневный контроль осуществляется двухсменной комиссией. Контроль в пище, санитария, права соблюдаются. Внешний вид работников чистый, имеются записи форм. В помещениях чистота, хорошее освещение имеются сертификаты. Были заменены посуда на новую. Еда подается горячей в тарелках.

Подписи комиссии:

Директор Ев Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР Ал Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дар Дарбай М.Т. ✓
 Медработник _____ Забродько А.С.
 Медработник Д Дурнева Д.А. ✓

Родители О Ненахова О.В.
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Тлеуленова А.Р.
 Учитель _____ Нескреба М.В.

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 3.04.25

№ 2

Организация образования КГУ ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директор Р.Б. Касенова, зам по ВР Ш.К. Адилярова,
и.о. завхоза Д.А. Дурдыев, учитель И.В. Нискерева, родитель
Р.В. Кемалова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		-		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		

формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено: при проверке столовой и пищеблока всё соответствует по всем параметрам. Все санитарные книжки имеются. Меню утверждено, соответствует утвержденному меню в трапезной. Столовая и пищеблок, продукты тапирализированы, все в порядке. Работы чистоты и порядок.

Подписи комиссии:

Директор С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС _____ Приб Н.В.
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком _____ Дәрібай М.Т.
 Медработник _____ Забродько А.С.
 Медработник Д.А. Дурнева Д.А. ✓

Родители О.В. Ненахова О.В. ✓
 _____ Омарова Н.С.
 _____ Тлеуленова А.Р.
 Учитель М.В. Нескреба М.В. ✓

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 04.04.25

№ 3

Организация образования КГУ, ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Касенова, зам. по ВР Ш.К. Акбергера,
мед. раб. Д.А. Дурдыев, протам. М.Я. Третьяков, родители
О.В. Ненахова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		—		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		—		

формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено: при проверке пищеблока и столовой замечаний нет. Санитарное состояние удовлетворительное. Внешний вид кул. работников чистые, имеются запасные формы-одежды. Меню утверждено, копирование меню имеется, суточная проба готова.

Подписи комиссии:

Директор С.Ж. Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Н.В. Приб Н.В. ✓
 Зам по ВР Ш.К. Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком М.Т. Дәрібай М.Т. ✓
 Медработник А.С. Забродько А.С.
 Медработник Д.А. Дурнева Д.А. ✓

Родители О.В. Ненахова О.В. ✓
Н.С. Омарова Н.С.
А.Р. Глеуленова А.Р.
 Учитель М.В. Нескреба М.В.

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 10.04.25

№ 4

Организация образования КГУ, ДШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Хасенова, зам. по ВР Ш.К. Аидиерова,
мен. работник Д.А. Дурдыев, учитель М.Р. Нискрева,
родитель О.В. Неряхова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		-		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		

формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов, Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. В складах для хранения продуктов чисто, температурный режим соответствует на всех продуктах есть сертификаты. Срок хранения в норме. Замечание было по посуде, где были осколки (битые). Замечать!

Подписи комиссии:

Директор Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Забродько А.С.
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

Родители Ненахова О.В. ✓
Омарова Н.С.
Тлеуленова А.Р.
 Учитель Нескреба М.В. ✓

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 14.04.25

№ 5

Организация образования КГУ «ОШ 25»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Т.Б. Хасенова, зам. по ВР М.К. Виднерова,
мед. кабинет Д.А. Дуров, учитель И.В. Каскрева,
родитель О.В. Кедрова

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		-		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		

формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено: санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительное. Были замечены расхождения с описками. За замечания исправлено.
Меню соответствует государственному меню, утверждено. Конструкторы меню в норме. Суточная норма выдана.
В столовой имеется 2 пищевых форменка, у раковины есть место для рук. Сумки для рук рабочие. Инструкции имеются.

Подписи комиссии:

Директор Есеева С.Ж. ✓
 Председатель ПК Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дарбай М.Т.
 Медработник Забродько А.С.
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

Родители Ненахова О.В. ✓
Омарова Н.С.
 Тлеуленова А.Р.
 Учитель Нескреба М.В. ✓

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 17.04.25

№ 6

Организация образования КГУ. ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

и.о. директора Р.Б. Хасенова, зам. по ВР Ш.К. Алдырбеков,
нач. работниц Д.А. Дурава, прод. М.Ж. Жарбаев,
учитель М.В. Нескребай.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		-		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		

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 moskitной сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено: санитарное состояние кухни и столовой удовлетворительное. В столовой имеются два обеденных столика. Ураковича есть обеденное место для рук. Бумажка для рук рабочая. Инструкции имеются.

Подписи комиссии:

Директор Есеева С.Ж. ✓
 Председатель ПК Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дэрибай М.Т.
 Медработник Забродько А.С.
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

Родители Ненахова О.В.
Омарова Н.С.
Тлеуленова А.Р.
 Учитель Нескреба М.В. ✓

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

АКТ **мониторинга качества питания**

Дата 21.04.25

№ 4

Организация образования КГУ. ОШ 25

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор шк. С. Н. Есеева, зам по ВР И. К. Андрикова,
зам по работе с Д. А. Думова, учитель М. В. Нескребя,
родитель О. В. Нешакова.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		-		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		-		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		-		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		-		

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 mosquito сетки		+		
Итого				

В результате проверки установлено: при проверке пищеблока и пищевого замещения нет. Санитарное состояние удовлетворительное. Внешний вид помещений рабочих; имеет оборудование, имеются запасные комплекты одежды, успешно проба вшивления.

Подписи комиссии:

Директор Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Забродько А.С.
 Медработник Дурсева Д.А. ✓

Родители Ненахова О.В. ✓
Омарова Н.С.
Тлеуленова А.Р.
 Учитель Нескреба М.В. ✓

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

АКТ
мониторинга качества питания

Дата 24.04.25

№ 8

Организация образования КГУ, ДШ 25^а

Оставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор школы Соснова С.Н., зам. по ВР Андриева И.К.
мер. работник Яришева Д.А., учитель М.В. Кескреб.
референт Кенжаева Д.Б.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		—		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		—		

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 mosquito сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено:

Столובה соответствует всем санитарным нормам. Внешний вид сотрудников опрятный. В помещениях чистота, посторонних запахов нет. Точка на замену в канализации.

Подписи комиссии:

Директор  Ескеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС  Приб Н.В.
 Зам по ВР  Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком  Дәрібай М.Т.
 Медработник  Забродько А.С.
 Медработник  Дурнева Д.А. ✓

Родители  Ненаикова О.В. ✓
 Омарова Н.С.
 Тлеуленова А.Р.
 Учитель  Нескреба М.В. ✓

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

АКТ **мониторинга качества питания**

Дата 28.04.2022

№ 9

Организация образования КГУ, 001125

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

директор школы Соколов С.Н., зам по ВР Андрионович К.
мер.работник Вуриева Д.А., учитель Кенжеев М.В.
портфель Кенжеев О.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блюда		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		—		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		—		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		—		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		—		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		—		

формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		✓		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Наличие москитной сетки		✓		
Итого				

В результате проверки установлено:

Меню соответствует, все сертификаты на продукты есть. График уборки есть. Ценники имеются. Посторонних продуктов нет.

Подписи комиссии:

Директор Есеева С.Ж. ✓
 Председатель ПС Приб Н.В.
 Зам по ВР Алдиярова Ш.К. ✓
 Профком Дәрібай М.Т.
 Медработник Забродько А.С.
 Медработник Дурнева Д.А. ✓

Родители Ненахова О.В.
Омарова Н.С.
Тлеуленова А.Р.
 Учитель Нескреба М.В. ✓

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