

Выписка из Протокола № от 4 ноября 2025 года

Заседания членов Попечительского Совета КГУ СОШ им С.Торайгырова города Павлодара

Присутствовали:

Жежера Светлана Ерастовна-председатель ПС

Повестка:

1. Передача денежных средств Попечительскому Совету с осенней ярмарки, на нужды школы.

Слушали:

Руководитель КГУ СОШ им С.Торайгырова :Айгожин Б.К

Жежера Светлана Ерастовна-председатель ПС

Ганикель К.Б- ЗРВР

Решили:

1. Передать сумму: 277.000 тенге Председателю попечительского совета Жежера С.Е, на нужды школы.

Руководитель КГУ СОШ им С.Торайгырова _____

Жежера Светлана Ерастовна-председатель ПС _____

Ганикель К.Б ЗРВР _____

Секретарь: Шлегель Д.Н _____



АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 03.09.2025

№ _____

Организация образования: «КГУ СОШ им. С. Торайгырова»

Поставщик услуги (при наличии): ИП. Кошусбаева

Комиссия в составе:

Председатель ПОП совет Шенгера С.З

ЗВБРО Жаппиев К.П

Секс. педагог Шенгера Д.У

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 разнасов (запрещено использовать влажные)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		

Средства обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
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 влагозащитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализация использование запрещенных блюд и инвентаря		+		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		+		

производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларя, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), заверенный печатью и подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Документы				
Договора с поставщиками продуктов		+		
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-витаминализации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения		+		
Наличие москитной сетки		+		
ИТОГО				

В результате проверки установлено:

Именно соответствует перечисленным
требованиям. Сами термометры - имеют
в своем составе. Работают исправно
в след. порядке, неточная, которая
соч. и т.д. в рамках и соответствует
требованиям. На работе имеется термометр
Именно соответствует требованиям

Подписи комиссии:



Руководитель школы:

Айгожин Б.К.

Председатель род. комитета:

Председатель поп. совета:

ЗРВР

Социальный педагог:

[Handwritten signature]

Машера С.Е

Тоникеев К.Б

[Handwritten signature]

Шинель Д.Н

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



АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 11.09.2025

№ _____

Организация образования: «КГУ СОШ им. С. Торайгырова»

Поставщик услуги (при наличии): Кашушевбаева

Комиссия в составе:

Намдолов А.Е. - председатель ЧА
Кашушевбаева Д.Н. - председатель ЧА
Зубов-Толмичева Д.К.
Соуператор: Мамин Д.Н.

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 использовать влажные)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		

Средства обработки столов		↑		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
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 влагозащитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		↑		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		↑		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		↑		
Наличие сертификатов на моющие средства		↑		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и инвентаря		+		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
Варочный цех				
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		+		

Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		б		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		б		
Условия хранения яиц		б		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Средство для мытья яиц		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		р		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		р		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ларя, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		б		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), заверенный печатью и подписью		р		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		р		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов		р		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		р		
Сертификаты, декларации о соответствии		р		
Срок реализации поступившей продукции		р		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		р		
Технологические карты приготовления блюд		р		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		р		
Журнал «С-витаминизации»		р		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		р		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		р		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		р		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		р		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		р		
Журнал проведения генеральных уборок		р		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		р		
Наличие программы производственного контроля		р		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		р		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		р		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		р		
Душевая комната, санузел		р		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		р		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		р		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		р		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения		р		
Наличие москитной сетки		р		
ИТОГО				

участвовали в проверке:

ЗРВР	А. Голуб	Тажинский П.П.
пред. ред. комит.	Лебед	Волонкина М.Н.
пред. ред. комит.	Браун	Темисера С.С.
ред. комитет	Воз	Валатова С.Т.
руководитель		Антонов Б.А.

Примечание: по столбцам 3 и 4 требуется пояснение в виде информации:

Периодическое меню составлено утверждено. Меню составлено в соответствии с требованиями. Самыми интересными проверены. Цена по 17.09.11г. Контрольное блюдо вывешено, вывешены сведения, ценники вывешены. Продукты питания составлены в соответствии с требованиями качества. Суп рисовый, блинчики, салаты - все чересчур. Специи в норме. Качество приправленной пищи соответствующим. 2 жареных шара, 2 электромясо, 2 теста, 2 варочных котла, 4 рассольные, миссрудки, посудомоечные машины нет.

АКТ мониторинга по организации питания (бракеражная комиссия)

Дата: 07.10.2025

№ _____

Организация образования: «КГУ СОШ им. С. Торайгырова»

Поставщик услуги (при наличии): Каширбаева

Комиссия в составе:

Директор: Аманжол Д.К.

Завхоз: Тонкешев К.В.

Председатель КОТ: Жемерас С.С.

Член КОТ: Ерсакова Б.

Член КОТ: Воспелова О.А.

Сек. педагог: Шимель Я.И.

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 использовать влажные)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		

Средства обработки столов		f		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		f		
Удовлетворительность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Сборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		f		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		f		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		f		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		f		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации использование запрещенных блюд и инвентаря		+		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		f		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие запрещенных продуктов		f		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		

е условий для мытья и сушки рук лом. Соблюдение личной и ответственной гигиены сотрудников ой		+		
Хранение и использование яиц				
не документов, удостоверяющих во и безопасность		+		
ия хранения яиц		+		
сть с маркировкой для мытья и ютки яиц		+		
ство для мытья яиц		+		
ботка емкостей для пищевых отходов обрабатываются и кто ответственный)		+		
одение поточности: ра «грязной» столовой посуды оцесса мытья и обработки анения чистой столовой посуды		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Лады				
анение сыпучих продуктов на поддонах, дтоварниках, стеллажах		+		
блюдение температурно-влажностного жима. Наличие термометра, гигрометра на ладе		+		
блюдение товарного соседства		+		
аличие и соблюдение сроков годности на родуктах питания		+		
хранение овощей в ларя, подтоварниках, в аркированных емкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие бактерицидной лампы		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), заверенный печатью и подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии продукции, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминализации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микроtraвм		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения		+		
Наличие москитной сетки		+		
ИТОГО		+		

В результате проверки установлено:

Блюда соответствуют меню дня. Не достаточно
имеется более востановлено блюда котлетное блюдо.
Блюда соответствуют пищевой ценности.
Качество, время, температура, цвета, консистенция
всех блюд соответствуют.
Ассортимент блюд соответствует
требованиям санитарно-гигиенических норм, перечень
используемых ингредиентов соответствует
в рецептах, рецептурной сн. книжке нет.

Подпись комиссии:

ЗРДР Юмекеев К.Б. *[Signature]*

Руководитель школы:

[Signature] Айгожин Б.К.

Председатель род.комитета:

Ненера С.Е. *[Signature]*

Председатель поп.совета:

Ненера С.Е. *[Signature]*

Социальный педагог:

Срешакова В. *[Signature]*
Роспекова О.А. *[Signature]*
Аллажаровна Д.Н. *[Signature]*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар
(при организации питания организацией образования)
ОЗНАКОМЛЕН: *[Signature]* (подпись)

