

Акт

по итогам проверки организации горячего питания
по КГУ «Общеобразовательная школа села Приречное».

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания

Срок проверки: 17.09.2015 год

Члены комиссии:

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по Воспитательной работе

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета

Трайбер Э.Ф.-Медицинский работник

Имбергенева Р.М.-Социальный педагог

Лопарева О.П.-Повар

Есенгельдин А.Д.-Председатель Попечительского совета

Мониторингу горячего питания провела проверку качества готовой продукции и организацию питания в школьной столовой

Суточная проба продуктов питания, соответствие нормам:

Суточная проба продуктов питания соответствует нормам
Соответствие меню: полно соответствует

Проверка посуды на наличие сколов: сколов на посуде не обнаружено

Наличие запрещенных продуктов: запрещенных продуктов нет

Соблюдения правил товарного соседства продуктов питания:

Товарное соседство соблюдается

Наличие сертификатов: сертификаты имеются

Санитарные условия, маркировка инвентаря: сан. условия удов-е
маркировка инвентаря имеется

Прочие замечания :

Замечаний нет

Директор школы

[Подпись] Жетписова М.С.

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по Воспитательной работе [Подпись]

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета [Подпись]

Трайбер Э.Ф.-Медицинский работник [Подпись]

Имбергенева Р.М.-социальный педагог [Подпись]

Лопарева О.П.-повар [Подпись]

Есенгельдин А.Д.-председатель попечительского совета [Подпись]

Акт

по итогам проверки организации горячего питания
по КГУ «Общеобразовательная школа села Приречное».

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания

Срок проверки: 16.10. 2015 год

Члены комиссии:

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по Воспитательной работе

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета

Трайбер Э.Ф.-Медицинский работник

Имбергенева Р.М.-Социальный педагог

Лопарева О.П.-Повар

Есенгельдин А.Д.-Председатель Попечительского совета

Мониторингу горячего питания провела проверку качества готовой продукции и организацию питания в школьной столовой

Суточная проба продуктов питания, соответствие нормам:

Суточная проба продуктов питания соответствует нормам.

Соответствие меню: меню соответствует

Проверка посуды на наличие сколов: сколов на посуде и обжаренно

Наличие запрещенных продуктов: запрещенных продуктов нет

Соблюдения правил товарного соседства продуктов питания:

Товарное соседство соблюдается

Наличие сертификатов: сертификаты имеются

Санитарные условия, маркировка инвентаря: сан. условия удовлетв., маркировка инвентаря имеется

Прочие замечания: замечаний нет



Директор школы [Signature] Жетписова М.С.

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по Воспитательной работе [Signature]

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета [Signature]

Трайбер Э.Ф.-Медицинский работник [Signature]

Имбергенева Р.М.-социальный педагог [Signature]

Лопарева О.П.-повар [Signature]

Есенгельдин А.Д.-председатель попечительского совета [Signature]

Акт

по итогам проверки организации горячего питания
по КГУ «Общеобразовательная школа села Приречное».

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания

Срок проверки: 11.11. 2025 год

Члены комиссии:

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по Воспитательной работе

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета

Трайбер Э.Ф.-Медицинский работник

Имбергенева Р.М.-Социальный педагог

Лопарева О.П.-Повар

Есенгельдин А.Д.-Председатель Попечительского совета

Мониторингу горячего питания провела проверку качества готовой продукции и организацию питания в школьной столовой

Суточная проба продуктов питания, соответствие нормам:

Суточная проба продуктов питания соответствует нормам.
Соответствие меню: меню соответствует

Проверка посуды на наличие сколов: Сколов на посуду

и обнаружено

Наличие запрещенных продуктов: Запрещенных продуктов нет

Соблюдения правил товарного соседства продуктов питания:

Товарное соседство соблюдается

Наличие сертификатов: Сертификаты имеются

Санитарные условия, маркировка инвентаря: Сан. условия удов-е, маркировка инвентаря имеется

Прочие замечания : Замечаний нет

Директор школы

Жетписова М.С.

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по Воспитательной работе А.С.

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета С.Г.

Трайбер Э.Ф.-Медицинский работник Э.Ф.

Имбергенева Р.М.-социальный педагог Р.М.

Лопарева О.П.-повар О.П.

Есенгельдин А.Д.-председатель попечительского совета А.Д.

АКТ
по итогам проверки организации горячего питания в КГУ «ОШ села
Приречное»

Дата: 16.02.2026г.

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:
Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по ВР

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета

Хыдырбай А. –Медицинский работник

Имбергенева Р.М. –социальный педагог

Ефимова Е.А.-заместитель директора по АХЧ

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием учащихся школы. Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

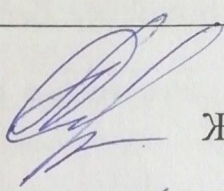
Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Качество продуктов питания, условия их доставки, разгрузки	+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+		
Соблюдение графика работы столовой	+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	+		
Качество готовой продукции	+		
Наличие контрольного блюда	+		
Органолептические свойства приготовленной продукции	+		
Соответствие технологической карте	+		тех. карта имеется только на шт. на бухгалтерские книги, тех. карты нет.
Контрольное взвешивание	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (хранение вилок и ложек ручками вверх)	+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, несвязанных с питанием	+		
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Санитарное состояние столовой	+		

На день проверки согласно меню были приготовлены следующие блюда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
Полу из картофеля	200; 220; 250
какао с мороженым	200
Золушка	120
миса ржаная - кисельный / кисельный	30; 50; 50.

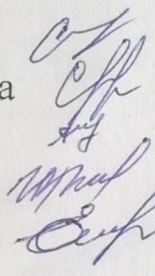
1. При дегустации блюд члены комиссии отметили, что недостаточно времени было выделено для приготовления пищи, в связи с этим подготовленные изделия получились тяжелыми и малюсенькими.
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.
3. По решению комиссии было выявлено следующие недостатки в следующем продукте: мало хлеба и каши, много картошки, сыр твердый, мажорный, мука, сметана, масло, макароны, рис, яблоки, сок, овощи, мясо, рыба вареная.

Директор школы:



Жетписова М.С.

- Заместитель директора по ВР
- Председатель родительского комитета
- Медицинский работник
- Социальный педагог
- Заместитель директора по АХЧ



- Рамазанова А.С.
- Клинг С.
- Хыдырбай А.
- Имбергенева Р.М.
- Ефимова Е.А.

АКТ
по итогам проверки организации горячего питания в КГУ «ОШ села
Приречное»

Дата: 23.02.2026г.

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по ВР

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета

Хыдырбай А. –Медицинский работник

Имбергенева Р.М. –социальный педагог

Ефимова Е.А.-заместитель директора по АХЧ

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием учащихся школы.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Качество продуктов питания, условия их доставки, разгрузки		+	Фарш не соответствует санитарному, вылита грязь в судок пришедши фарш выдана
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+		
Соблюдение графика работы столовой	+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	+		
Качество готовой продукции	+		
Наличие контрольного блюда	+		
Органолептические свойства приготовленной продукции	+		
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (хранение вилок и ложек ручками вверх)	+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, несвязанных с питанием	+		
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Санитарное состояние столовой	+		

На день проверки согласно меню были приготовлены следующие блюда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
мясо из птицы	200, 220, 250
чай с лимонами	200
молоко продукт по заказу	100
мясо	30, 50, 50.

1. При дегустации блюд члены комиссии отметили, что раньше приобретенный говяжий фарш был мясным и не соответствовал критериям по качеству мяса при выборе мяса, поэтому и имеют индивидуальную упаковку.

2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.

3. По решению комиссии выяснено что некоторые продукты не соответствуют критериям (мясо, фарш говяжий) а так же выяснено, что фарш фарш судака фарш судака. А так же по недобросовестному меню продукты не соответствуют по весу. (мясо говядины 2360, нужно 2500, яблоки 20 кг, фруктов зам) так критериям по вкусу, мясу говядины, фрукты, овощи.



Директор школы:

[Signature] Жетписова М.С.

Заместитель директора по ВР

[Signature] Рамазанова А.С.

Председатель родительского комитета

[Signature] Клинг С.

Медицинский работник

[Signature] Хыдырбай А.

Социальный педагог

[Signature] Имбергенева Р.М.

Заместитель директора по АХЧ

[Signature] Ефимова Е.А.

АКТ
по итогам проверки организации горячего питания в КГУ «ОШ села
Приречное»

Дата: 02.03.2026г.

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:
Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Рамазанова А.С. - Заместитель директора по ВР

Клинг С.Г. - Председатель родительского комитета

Хыдырбай А. - Медицинский работник

Имбергенева Р.М. - социальный педагог

Ефимова Е.А. - заместитель директора по АХЧ

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния
школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием учащихся школы.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Качество продуктов питания, условия их доставки, разгрузки		+	<i>много отходов не учитывают по меню</i>
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+		
Соблюдение графика работы столовой	+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	+		
Качество готовой продукции	+		
Наличие контрольного блюда	+		
Органолептические свойства приготовленной продукции	+		
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (хранение вилок и ложек ручками вверх)	+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, несвязанных с питанием	+		
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Санитарное состояние столовой	+		

На день проверки согласно меню были приготовлены следующие блюда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
<i>швед из картофеля</i>	100, 220, 250
<i>какао с печеньем</i>	120
<i>яблоко</i>	120
<i>швед</i>	30, 50, 50

1. При дегустации блюд члены комиссии отметили, что в блюде мясо курицы соответствует
требовке.
Вес блюда в соответствии меню.
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.
3. По решению комиссии
Было выявлено что некоторые продукты
привезенные 27.02.2026г не соответствуют
маске как указано в утвержденном меню.
Отсутствуют свиные шпикаты на мясе,
мясо говядины, рубу горбуша.

№	Продукты	По меню	Привезли	Недостача
1	мясо говядины	11 кг	3,5 кг	7,5 кг.
2	фарш	0	8 кг	—
3	молоко	16 л	10 л	6 л
4	рыба горбуша	3,800 гр	2 кг	1,800 гр
5	сметана	4 кг	2 кг	2 кг.
6	яблоко	10 кг	15 кг	5 кг.



Директор школы:

Заместитель директора по ВР
 Председатель родительского комитета
 Медицинский работник
 Социальный педагог
 Заместитель директора по АХЧ
 Повар

[Signature]

Жетписова М.С.

[Signature]

Рамазанова А.С.

Клинг С.

[Signature]

Хыдырбай А.

[Signature]

Имбергенева Р.М.

[Signature]

Ефимова Е.А.

[Signature]

Лопарева О.П.

АКТ
по итогам проверки организации горячего питания в КГУ «ОШ села Приречное»

Дата: 06.03.2026.

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:
 Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Рамазанова А.С. - Заместитель директора по ВР
 Клинг С.Г. - Председатель родительского комитета
 Хыдырбай А. - Медицинский работник
 Имбергенева Р.М. - социальный педагог
 Ефимова Е.А. - заместитель директора по АХЧ

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием учащихся школы. Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Качество продуктов питания, условия их доставки, разгрузки		-	при доставлении продукты не соответствуют по массе и предоставленным меню.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+		
Соблюдение графика работы столовой	+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	+		
Качество готовой продукции	+		
Наличие контрольного блюда	+		
Органолептические свойства приготовленной продукции	+		
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (хранение вилок и ложек ручками вверх)	+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, несвязанных с питанием	+		
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Санитарное состояние столовой	+		

На день проверки согласно меню были приготовлены следующие блюда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
Булочка с маслом	65
Каша овсяная	70, 90, 100
Чай	130, 150, 180
Каша, хлеб	200, 50.

- При дегустации блюд члены комиссии отметили, что было выявлено нет маркировки на фарш судака и на мясо говядины. Нет маркировки на фарше судака.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.
- По решению комиссии Представленные продукты а именно мясо говядины и фарше судака не соответствуют массе и требованиям утвержденной меню. Заменить мякоть говядины на фарш говядины, фарше судака на фарш судака.

№	Продукты	По меню	Привезли	Недостача
1	Говядина	9 кг	2,5 кг	6,5 кг
2	говядина фарш	0	5 кг	—
3	фарш судака	—	3 кг	—
4	фарше судака	4,5602	—	4,560
5	мясо	10 кг	7 кг	3 кг



Директор школы:

Заместитель директора по ВР

Председатель родительского комитета

Медицинский работник

Социальный педагог

Заместитель директора по АХЧ

Повар

[Handwritten signature]

Жетписова М.С.

[Handwritten signature]

Рамазанова А.С.

Клинг С.

[Handwritten signature]

Хыдырбай А.

[Handwritten signature]

Имбергенева Р.М.

[Handwritten signature]

Ефимова Е.А.

[Handwritten signature]

Лопарева О.П.

АКТ
по итогам проверки организации горячего питания в КГУ «ОШ села
Приречное»

Дата: 30.03.2021.

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:
Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по ВР

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета

Хыдырбай А. –Медицинский работник

Имбергенева Р.М. –социальный педагог

Ефимова Е.А.-заместитель директора по АХЧ

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния
школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием учащихся школы.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Качество продуктов питания, условия их доставки, разгрузки		—	
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+		
Соблюдение графика работы столовой	+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	+		
Качество готовой продукции	+		
Наличие контрольного блюда	+		
Органолептические свойства приготовленной продукции	+		
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (хранение вилок и ложек ручками вверх)	+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, несвязанных с питанием	+		
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Санитарное состояние столовой	+		

На день проверки согласно меню были приготовлены следующие блюда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
Омлет из курицы	200, 200, 250
какао с молоком	200,
Яблочко	120
Хлеб	50

1. При дегустации блюд члены комиссии отметили, что блюдо соответствует нормам
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.

3. По решению комиссии Привезенная продукция не соответствует по массе. Не все привезенное представлено сертификатами на некоторые продукты (мало говядины, овощи и фрукты)

№	Продукты	По меню	Привезли	Недостача
1	мясо говядины	16 кг	6 кг	10 кг.
2	фарш говядины	0	14 кг	—
3	горошина	3,785	1,200	2,585



Директор школы:

Заместитель директора по ВР
 Председатель родительского комитета
 Медицинский работник
 Социальный педагог
 Заместитель директора по АХЧ
 Повар

Жетписова М.С.

Рамазанова А.С.
 Клинг С.
 Хыдырбай А.
 Имбергенева Р.М.
 Ефимова Е.А.
 Лопарева О.П.

АКТ
по итогам проверки организации горячего питания в КГУ «ОШ села
Приречное»

Дата: 13.04.2022.

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:
Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по ВР
Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета
Хыдырбай А. –Медицинский работник
Имбергенева Р.М. –социальный педагог
Ефимова Е.А.-заместитель директора по АХЧ

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния
школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием учащихся школы.
Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Качество продуктов питания, условия их доставки, разгрузки	+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+		
Соблюдение графика работы столовой	+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	+		
Качество готовой продукции	+		
Наличие контрольного блюда	+		
Органолептические свойства приготовленной продукции	+		
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (хранение вилок и ложек ручками вверх)	+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, несвязанных с питанием	+		
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Санитарное состояние столовой	+		

На день проверки согласно меню были приготовлены следующие блюда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
Рыбу из трески	200; 220; 250.
какао с медом	200
молоко	120
хлеб	30; 50; 50.

1. При дегустации блюд члены комиссии отметили,

что приготовленная еда соответствует всем нормам утвержденного меню. Масса соответствует.

2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.

3. По решению комиссии

Нарушений не выявлено, продукты питания соответствуют нормам. Тщательно фарш заменить на мясо.

№	Продукты	По меню	Привезли	Недостача



Директор школы:

Султан Меттесов

Заместитель директора по ВР

Дамаранов А.С. С

Председатель родительского комитета

Кашим С.З. С

Медицинский работник

Тондубай А. А

Социальный педагог

Шибиряева Г.М. С

Заместитель директора по АХЧ

Бришова В.А. С

Повар

Аопарова О.П. С

С

АКТ
по итогам проверки организации горячего питания в КГУ «ОШ села
Приречное»

Дата: 21.04.2026г.

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:
Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Рамазанова А.С.- Заместитель директора по ВР

Клинг С.Г. -Председатель родительского комитета

Хыдырбай А. –Медицинский работник

Имбергенева Р.М. –социальный педагог

Ефимова Е.А.-заместитель директора по АХЧ

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния
школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием учащихся школы.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Качество продуктов питания, условия их доставки, разгрузки	+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	+		
Соблюдение графика работы столовой	+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	+		
Качество готовой продукции	+		
Наличие контрольного блюда	+		
Органолептические свойства приготовленной продукции	+		
Соответствие технологической карте	+		
Контрольное взвешивание	+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+		
Правильность хранения столовых приборов (хранение вилок и ложек ручками вверх)	+		
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов	+		
Наличие реализации товаров, несвязанных с питанием	+		
Организация приема пищи			
Количество посадочных мест	+		
Средства для обработки столов	+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	+		
Санитарное состояние столовой	+		

На день проверки согласно меню были приготовлены следующие блюда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
салат из капусты и яблок	60, 80, 100
шницель свиной на картофельном пюре	70, 90, 100.
пюре картофельное, сок апельсиновый	130, 150, 180.
кисель, хлеб.	200, 50.

1. При дегустации блюд члены комиссии отметили,

что приготовленные блюда соответствуют
нормам и массе утвержденного меню.

2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.

3. По решению комиссии

Нарушений не выявлено. Привезенная
продукция сертифицирована и соответ-
ствует по массе и количеству.

№	Продукты	По меню	Привезли	Недостача



Директор школы:

- Заместитель директора по ВР
- Председатель родительского комитета
- Медицинский работник
- Социальный педагог
- Заместитель директора по АХЧ
- Повар

Жетписова М.С.

Рамазанова А.С.

Клинг С.

Хыдырбай А.

Имбергенева Р.М.

Ефимова Е.А.

Лопарева О.П.