

Класс 1.А

Утверждаю
Директор ШЛ№1
Кажиябаров Б.К.



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ№1.

От « 08 » сентября 20 23 года.

Цель проверки:

организацию горячего питания среди
первоклассников

Санитарное состояние

столовой: соответствует санитарным нор-
мам - чисто, уютно, посуда

Внешний вид работников

столовой: соответствует нормам - все соблюдено
и в спец. форме

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

и при необходимости, как рте новых рук,
помогает

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: все организационно проходит с благом,
т.е. при проверке, никто не встал с мест

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: помогает накрывать салаты,
посуду, словесно рте, что хорошо, ет

Соблюдение требований САНПИН к

меню в меню только разрешенный САНПИН
продукт

Количество

отходов: большая часть ртеб, несут мусорные
тарелки, за собой все убирают

Выводы и

предложения: в школьной столовой организован
хорошо для первоклассников, горячего
питания первоклассников

Ознакомлена (зав. столовой)

Махова

Члены комиссии:

Кажиябаров Б.К.
Директор ШЛ№1
Махова



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 14 » сентября 2023 года.

Цель проверки:

соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарного состояния столовой, соблюдение санитарных требований для работников столовой, педагогов обучающихся.

Внешний вид работников

столовой: сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепчики, фартуки)

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

сопровождающие педагоги обращают внимание на то, кто перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, бумажные полотенца.

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: педагоги следят за поведением учащихся во время еды, делают замечания.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: в обеденное время каждый стол накрыт на 5 обучающихся, педагог рассаживает детей, помогает раздеться детям.

Соблюдение требований СанПиН к

меню: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, 1/завтрак нравится детям.

Количество

отходов: в пределах нормы.

Выводы и

предложения: школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Предложить классным руководителям, родителям провести беседу о правильном питании.

Ознакомлена (зав. столовой)

[Signature]

Члены комиссии:

Бектесен А.Ж.
Базарбекова Л.Ш.

[Signature]
[Signature]

Класс 2. А



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 8 » сентября 20 23 года.

Цель проверки:

изучение эффективности системы
питания в школе

Санитарное состояние

столовой:

удовлетворительное

Внешний вид работников

столовой:

соответствует нормам

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Ребята организованно заходят в столовую
моют руки и вытирая бумажными
салфетками высушивают их

Дисциплина учащихся во время приема

пищи:

у каждого стола по 4-5 стульев за
каждым столом закреплен ряд столов,
дети спокойно кушают;

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися:

классные руководители держат на
контроле питание класса, проходят и
разъясняют по тар. салаты, проверяют

Соблюдение требований СанПин к

меню

наличие чая, бул. у каждого.

соответствует нормам

Количество

отходов:

приемлемое

Выводы и

предложения:

отметить хорошую подготовку
к обеспечению питанием работников
школьной столовой

Ознакомлена (зав. столовой)

М.П.

Члены комиссии:

Ворожцова З.П. Пр.
Кравченко О.А. Пр.

Памятка по проверке школьной столовой:

Класс

2.5



БЕКІТЕМІН
№1 МЛ директоры
УТВЕРЖДАЮ
Директор ШЛ №1
Б.К. Кажиякбаров
15» 09 2023 г.

АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От «14, 15» сентября 2023 года.

Цель проверки:

оценить качество приготовления пищи.

Санитарное состояние

столовой: соблюдено санитарными нормами в столовой чистые столы.

внешний вид работников

столовой: все работники столовой имеют специальную форму, в юловных уборок.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Все классы перед приемом пищи моют руки, вытирают бумажными полотенцами и посыпают мукой для рук. Все кл. рук следят за этим.

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: во время приема пищи учащиеся правильно ведут себя, но многие разговаривают. К.л. рук делают замечания.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: кл. рук во время приема пищи помогают учащимся найти место и порцию, следят за дисциплиной во время приема пищи.

Соблюдение требований САНПИН к

меню: меню в классике было, также было контрольное блюдо. Вкусовые качества соответствуют норме. В буфете разнообразие выпечки.

Количество

отходов: отходов в умеренном количестве, но не все дети едят мясо.

Выводы и

предложения:

Ознакомлена (зав. столовой)

Члены комиссии:

Мухомов
Лаврова Л.С.
Дангабаева Д.А.

Степанов
Дангабаева

Класс 2В



Утверждаю
Директор ШЛ №1
Кажиябаров Б. К.

АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 20 » сентября 20 23 года.

Цель проверки:

Проверить работу столовой

Санитарное состояние

столовой: хорошее : чисто, аккуратно

Внешний вид работников

столовой: соответствует требованиям: в головном уборе, белом уброне, в костюме и фартуке

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Дети руки моют

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: Сидит за столами, организованно едет

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: Находится рядом, следит за порядком

Соблюдение требований САНПИН к

меню соответствует

Количество

отходов: не большое, суп едет хорошо

Выводы и

предложения: Нам все понравилось.

Ознакомлена (зав. столовой)

[Signature]

Члены комиссии:

Игнатенко З.В. [Signature]
Коврижных А.А. [Signature]

Класс 1, 5



Утверждаю
Директор ШЛ №1
Кажиякбаров Б.К.

АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 27 » сентября 20 23 года.

Цель проверки:

ознакомление с процессом организации питания учащихся,
санитарное состояние столовой.

Санитарное состояние

столовой: стол для приема пищи чистые, пол вымощен,

Внешний вид работников

столовой: Работники столовой в халатах, колпаках,
фартуках.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Дети моют руки перед приёмом пищи с помощью жидкого
мыла, сушат руки или пользуются салфетками

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: контроль за дисциплиной осуществляется кл. руководи-
телями.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: Классные руководители следят за детьми во
время приема пищи.

Соблюдение требований САНПИН к

меню Пища готовится по нормам СанПиНа, имеется
меню на каждый день.

Количество

отходов: отходы минимальные.

Выводы и

предложения: организация питания учащихся осуществляется
на должном уровне.

Ознакомлена (зав. столовой)

[Signature]

Члены комиссии:

Вейсман Н.А. *[Signature]*

Класс 2.5

Утверждаю

Директор ШЛ №1

Кажиябаров Б.К.

АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1

От « 25 » сентября 20 23 года



Цель проверки:

Работа школьной столовой, санитарное состояние, анализ меню, организация питания учащихся

Санитарное состояние

столовой: стол для приема пищи чистый, пол вымытый, вилки отдельно от ложек в разных ячеечках

Внешний вид работников

столовой: Работники столовой в халатах, колпаках, перчатках.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Дети обязательно моют руки, на каждой раковине имеется жидкое мыло, сушарка в рабочем состоянии

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: Контроль за дисциплиной осуществляется кл. руководителями.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: Классные руководители следят за детьми во время приема пищи.

Соблюдение требований САНПИН к

меню Пища готовится строго по нормам САНПИН, введено еженедельное меню, утвержденное директором школы.

Количество

отходов: Отходы минимальные, в виде небольшого количества хлеба.

Выводы и

предложения: Дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши в том числе приготовленные на молоке, осуществляется витаминизация третьих блюд

Ознакомлена (зав. столовой)

[Signature]

Члены комиссии:

[Signature]
[Signature]



АКТ
по проверке школьной столовой родителями ШЛ№1.

От 06.10.2023 года.

Цель проверки:

Соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Санитарное состояние столовой:

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

Внешний вид работников столовой:

Внешний вид работников столовой соответствует нормам. У всех работников столовой имеются фартуки, колпаки или косынки.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук):

В школе созданы все условия для соблюдения гигиенических требований. Гигиенические требования учащимися соблюдаются.

Дисциплина учащихся во время приема пищи:

Во время приема пищи у учащихся школы хорошая дисциплина учащиеся начальных классов питаются в присутствии кл. руководителя, а также в столовой всегда есть дежурный учитель.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи учащимися:

Во время приема пищи классные руководители следят за дисциплиной а также помогают учащимся при возникновении вопросов и каких-либо затруднений.

Соблюдение требований САНПИН к меню:

Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются. Обеденный зал, посуда и подсобные помещения в порядке. Меню соответствует всем требованиям и ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.

Количество отходов:

Гарнир на обед и завтрак дети почти не съедают и значительная часть его уходит в отходы

Выводы и предложения:

Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Председатель род. Комитета 2 «Д» класса: Рыспаева Гульжан Рамазанова

Зелинская Александра Сергеевна

Ознакомлена (зав. столовой)

Класс 1, Б "



АКТ
по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 13 » октября 20 23 года.

Цель проверки:

ознакомление с процессом организации питания учащихся, санитарное состояние столовой.

Санитарное состояние

столовой: стол для приема пищи чистые, на вышотой.

Внешний вид работников

столовой: Работники столовой в рабочей форме: халатах, колпаках, фартуках

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Дети моют руки перед приёмом пищи с помощью жидкого мыла, сушат руки или пользуются салфетками

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: контроль за дисциплиной осуществляется кл. руко-водителем

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: Классные руководители следят за детьми во время приема пищи

Соблюдение требований САНПИН к

меню: Пища готовится по нормам санпина, имеется меню на каждый день.

Количество

отходов: отходов минимальное

Выводы и

предложения: организация питания учащихся осуществляется на должном уровне.

Ознакомлена (зав. столовой)

[Signature]

Члены комиссии:

[Signature]
Чечкина С.В.

Класс 2.С



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 12 » октября 20 23 года.

Цель проверки:

Соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой нормы, соблюдение гигиенических норм для работников столовой, педагогов и обучающихся

Санитарное состояние

столовой: На момент проверки в зале чисто, стол накрыт. Во время приема пищи посадочных мест и посуда имеется в достаточном кол-ве.

Внешний вид работников

столовой: Внешний вид работников столовой соответствует нормам. Все работники столовой имеют кофты, халаты и перчатки.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Во время завтрака все условия для соблюдения гигиенических норм. Все учащиеся моют руки перед приемом пищи, имеются все необходимые принадлежности.

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: Учащиеся питаются в присутствии к.рук-ль. Дисциплина хорошая. Дети убирают за собой посуду

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: Кл.руководитель следит за дисциплиной и помогает при возникновении трудностей у уч-ся

Соблюдение требований САНПИН к

меню: Меню соответствует всем требованиям и ежедневно вывешивается до начала 1-го урока.

Количество

отходов: Тарелки на обед и завтрак дети почти не съедают и значительная часть уходит в отходы

Выводы и

предложения: Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

Ознакомлена (зав. столовой)

Члены комиссии:

Макина Т.З. Павлова С.Б.



АКТ
по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 23 » октября 2023 года.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов, обучающихся

Санитарное состояние столовой: при организации питания используется стеклянная посуда, столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Внешний вид работников столовой: Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. К работе допускаются лица, имеющие спец. профессиональную квалификацию, прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук) для мытья рук установлены умывальные раковины со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла.

Дисциплина учащихся во время приема пищи: учащиеся во время посещения столовой ведут себя культурно и уважительно по отношению к учителям, сотрудникам столовой, друг к другу.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи учащимися: при проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Соблюдение требований САНПИН к меню
составлено перспективное двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом. Питание школьников осуществляется согласно установленного графика.

Количество отходов: пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Выводы и предложения:

Выводы: 1. В школе наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет. Блюда соответствуют утвержденному меню.

2. По словам учащихся, блюда, представленные в меню вкусные.

3. На должном уровне соблюдаются нормы САНПИНа.

4. Столы стоят ровно, каждый класс занимает отдельный ряд, раздача питания до рассадки детей.

Предложения:

1. Предлагаем детям идти на контакт с классным руководителем, рассказывать и решать вопросы, если что-то не устраивает. Зав. столовой учитывать мнения учащихся.

2. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании и необходимости посещения столовой.

Ознакомлена (зав. столовой) _____

Члены комиссии:

Тарниш Т.П.
Соротник Н.В.
Сурсенева И.П.

Класс 3.А'

«Утверждаю»
И. о. директора КГТУ «Школа-лицей №1»
отдела образования акимата г. Костаная»
Кажиякбаров Б.К.



АКТ

проверке школьной столовой родителями ШЛ №1

От « 19 » сентября 2022 года.

Цель проверки:

Проверить санитарное состояние столовой, организацию питания учащихся.

Санитарное состояние

столовой: в очень хорошем состоянии стои, стулья
столовая чистая, посуда аккуратно расставлена.

Внешний вид работников

столовой: Работники столовой в халатах, в колпаках,
в фартуках.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Организованное мытьё рук, класен. руководители
контролируют. Рассадка детей за столы -
под контролем, спокойная обстановка

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: дети спокойно принимают пищу.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: Кл. руководители контролируют дисциплину
уч-ся во время приема пищи.

Соблюдение требований САНПИН к

меню Санпик к меню соблюдается
Контрольное меню с утверждением
меню на день рейда присутствует.

Количество

отходов: умеренное

Выводы и

предложения: При проверке санитарного состояния
столовой было отмечено, что все дети питаются
горячим питанием согласно графика. Присутствует
меню, утвержденное. Бюджет, расход продуктов в столовой
чист, уютно. Санитарное состояние хорошее.

Ознакомлена (зав. столовой) И.И.И.

Члены комиссии:

Кашакина Т.М. Рав
Крутикова Т.С. Крути

Класс

4, А"



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 20 » октября 20 23 года.

Цель проверки:

организация питания школьников

Санитарное состояние

столовой: соответствует нормам

Внешний вид работников

столовой: соответствует санитарным требованиям

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Все учащиеся моют руки, учителя разда-
ют бумажные салфетки

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: классы организованно заходят в столовую,
учителя делают замечание по поведению.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: классные руководители принимают
участие в посадке детей.

Соблюдение требований САНПИН к

меню: соответствует нормам

Количество

отходов: незначительное количество отходов

Выводы и

предложения: в школе организовано горячее балан-
ное питание. Для всех учащихся
созданы условия для приема пищи.

Ознакомлена (зав. столовой)

Члены комиссии:

Бурова А.Ю.
Мухомов Ю.В.

Класс 4Б



АКТ
по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 27 » октября 20 23 года.

Цель проверки:

Контроль санитарного состояния столовой
организация питания учащихся 4х классов

Санитарное состояние

столовой: чистоты, столы чистые, пол чистый
сервировка стола соответствует норме.

Внешний вид работников

столовой: Работники столовой в специальной одежде
(кофакы, фартуки, шапочки).

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

учащиеся организованно заходят в столовую,
моют руки и садятся на свои места

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: дисциплина учащихся во время
приема пищи удовлетворительная.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: классные руководители контролируют
учащихся

Соблюдение требований САНПИН к

меню: контрольное блюдо с утвержденным
меню на день проверки соответствует

Количество

отходов: умеренное

Выводы и

предложения: спасибо за хорошее питание
детей.

Ознакомлена (зав. столовой)

Члены комиссии:

Котвицкая С.В. Басар
Жашенова А.В. Дас

Класс 3, В



АКТ
по проверке школьной столовой родителями ШЖ№1.

От « 10 » ноября 20 23 года.

Цель проверки:

организацию горячего питания среди учащихся начальных классов.

Санитарное состояние

столовой: Стол и посуда чистые. Пол мытый

Внешний вид работников

столовой: Работники в соответствующей форме (поппаны, фартук, фартук)

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Мытьё рук организовано. Средства гигиены выложены и обработаны. Раскладка делается производителем под руководством м.н. руководителем.

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: Полностью м.н. руководителем осуществляемое

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: Организовано посещение и раскладка контроля за соблюдением дисциплины со стороны м.н. руководителя.

Соблюдение требований САНПИН к

меню: Требования САНПИН к меню соблюдаются. Наличие контрольного бланка соответствующего утвержденному меню

Количество

отходов: Отходов очень много

Выводы и

предложения: Предоставить все на уровне

Ознакомлена (зав. столовой)

В.Г.

Члены комиссии:

Коваль Р.В. зав.
Георгиевская А.Г.

Класс

3,5



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 15 » ноября

20 23 года.

Цель проверки:

Проверить санитарное состояние столовой, организацию питания учащихся.

Санитарное состояние

столовой: в столовой чисто, мебель чистая, посуда аккуратно расставлена.

Внешний вид работников

столовой: работники столовой в форме, опрятно.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Организовано мытьё рук учащихся перед приёмом пищи. Учитель следит за тем, чтобы все дети мыли руки. Учитель следит за тем, чтобы все дети мыли руки.

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: дети спокойно принимают пищу.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: классные руководители контролируют дисциплину детей во время приема пищи.

Соблюдение требований СанПиН к

меню: требования СанПиН соблюдаются. Контрольное меню присутствует.

Количество

отходов: умеренное.

Выводы и

предложения: санитарное состояние соответствует норме, контрольное меню присутствует. Питание учащихся организовано правильно. Все в порядке. Качество предоставляемого питания соответствует.

Ознакомлена (зав. столовой)

[Signature]

Члены комиссии:

[Signature]

[Signature]

Класс

4 "Т"

Утверждаю
Директор ШЛ№1
Кажиякбаров Б.К.



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ№1.

От « 17 » ноября 20 23 года.

Цель проверки:

организация питания школьников

Санитарное состояние

столовой:

соответствует нормам

Внешний вид работников

столовой:

соответствует санитарным требованиям

Подготовка учащихся к приему пищи (мытью рук)

Все учащиеся моют руки, учителя раздают гигиенические салфетки.

Дисциплина учащихся во время приема

пищи:

классы организовано с учителем заходят в столовую.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися:

классные руководители принимают участие в рассадке детей, делают замечания по поведению.

Соблюдение требований САНПИН к

меню

соответствует нормам

Количество

отходов:

незначительное количество отходов.

Выводы и

предложения:

в школе организовано бесплатное горячее питание. Учащиеся меню нравятся. Для всех учащихся созданы все условия для приема пищи.

Ознакомлена (зав. столовой)

м.п.

Члены комиссии:

Жуков М.В. [подпись]
Шварц А.В. [подпись]

Класс 4 "Д"



АКТ
по проверке школьной столовой родителями ШЛ№1.

От « 20 » ноября 20 23 года.

Цель проверки:

Проверить санитарное состояние столовой, организацию питания учащихся

Санитарное состояние

столовой: в хорошем состоянии. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, приборы чистые, тарелки без сколов

Внешний вид работников

столовой: У всех работников имеется вся необходимая униформа, соответствует санитарным нормам

Подготовка учащихся к приему пищи (мытью рук)

Классный руководитель организованно заводит детей в специальную столовую, дети моют руки, учитель контролирует

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: дети занимают места, учитель проверяет количество порций, учитель следит за дисциплиной

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: классный руководитель обращает внимание на поведение детей, следит за дисциплиной

Соблюдение требований САНПИН к

меню соответствует нормам

Количество

отходов: незначительное

Выводы и

предложения: Для здорового питания детей в школе созданы все условия. Организовано горячее и бюджетное питание

Ознакомлена (зав. столовой) Исф

Члены комиссии:

Касенова Е.А.
Мухамбетова Т.И.

Класс 3.2



АКТ
по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 20 » ноября 20 23 года.

Цель проверки:

проверить санитарное состояние столовой,
организацию питания уг-се

Санитарное состояние

столовой: состояние столов, стульев в удовлетв. сост,
посуда аккуратно расставлена

Внешний вид работников

столовой: работники столовой в халатах, фартуках,
кепках

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

организованное мытьё рук, кн. руково контроли-
руют. Рассадка детей за столы под
контролем, обстановка спокойная

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: дети спокойно принимают пищу

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: кн. руков. контролирует дисциплину уг-се
во время приема пищи

Соблюдение требований САНПИН к

меню САМТИН к меню соблюдается. Контрольное
блюдо с утвержденным меню на день рецез
присутствует

Количество

отходов: незначительное

Выводы и

предложения: Все дети охвачено горячим бессл. питанием
создано условие для здорового питания детей.
Санитарное состояние столовой хорошее.

Ознакомлена (зав. столовой)

МФ -

Члены комиссии:

Дасукаганбет С.А.
Валиева Н.А. Валиев