Akt №	11	от	10	03	20.23 г	
			(NACAD)	(Macmu)	(mal	

y ipengenim «epeginm congecopusous continua income signi.
Комиссия в составе Мосевва С. Н., Apmonleenola C.C.,
Angernance 11 B
составила настоящий акт в том, что 10.03. 2022 в 10.00 была проведена
проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

No	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	V
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	V
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	V
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	レ
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	V
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	V
7	Внешний вид готовых блюд аппетитен.	~
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	1
9	Приготовленные блюда вкусны.	V
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	1
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	V
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	V
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	V
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	V
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	V
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	V
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	V

17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	V
При <u>00</u>	ечание: Хоте сось бы перенести вре Во но боше позднее время	Celler
Выв	: Humarille gemeir epranizolan	20
Под	иси членов комиссий: Moceella C H	2/

Akt №	3	OT 03	Pd	2023г.
	V. 3	(HMCAQ)	(Meceu)	(ron)

	учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».	
Ком	учреждений «Средняя общеобразовательная школа мог». писсия в составе Истанова В.В., Барат тичена внеуь В. И	eas T.
	гавила настоящий акт в том, что $\frac{03 \text{Q2}}{\text{Q3} \text{Pa}} \text{В} = \frac{10 53}{\text{(впемя)}}$ была проведе	
про	верка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукт	(ии.
Вхо	оде проверки выявлено:	
No	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	AA
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	AA
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	14
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	1A
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	AA
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	AA
7	Внешний вид готовых блюд аппетитен.	AA
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	AA
9	Приготовленные блюда вкусны.	AA
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	AA
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	AA
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	114
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	I, A
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	AA
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	AA
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	A,A
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	AA
При	мечание:	
Выв	ODE BALLERAHULI NO OP TAHUBAY LELE WIAHUR HET.	

Подписи членов комиссий:

Hegrareobe B. B. & Fills Fahamornence T. B. THEST 3636 AM. HOST

Акт №	2	от <u>48</u>		20_22 г.
		(число)	(Meceu)	(ron)

Комиссия в составе Ориова Аготрана Теннарревна	_
лими Евгения поревый	
Шакирова Анна Евгеньевна	
(Φ.N.O.)	
составила настоящий акт в том, что 18.11.2022 в 11.50 была проведена	
проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.	
В ходе проверки выявлено:	

No	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	ga
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	ga
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	ga
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	ga
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	ga
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	ga
7	Внешний вид готовых блюд аппетитен.	ga
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	ga
9	Приготовленные блюда вкусны.	ga
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	ga
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	ga
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	ga
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	ga
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	ga
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	ga
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	ga
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	gar

17 Создан	ы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	gar
Примечание		
Вывод:	промизовано на зерония уровно	
Подписи чле	енов комиссий: Оргова Т. Т. Пресед-	

AKT № _	1	от 22	ceumens 20 gar.	
		(число)	(Mecan) (100)	

	 ва В.С. Ор		ла №1». ¹ , Менолеорова
составила настоящий проверка качества орг	(gara)	(apama)	-
В ходе проверки выяв		л и качества	
745	Критерий		Да/нет

No	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	ga
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	Uga
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	1 ga
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	ga
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	ga
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	ga
7	Внешний вид готовых блюд аппетитен.	ga
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	ga
9	Приготовленные блюда вкусны.	19a
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	Uga
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	1 ga
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	ga
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	1 ga
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	ga
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла.	ga
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).	ga
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	ga

ывод: <i>Ка</i>	ecrubo w	molox o	They seat	house

Подписи членов комиссий:

Renewater B. C. Books Desoba M. H. Dans P. Myscowopola O.H. Mijski

AKT No 3 OT 19 Onheur	200	22	Γ.
-----------------------	-----	----	----

Ком	иссия в составе Доропишения И.В. Лимошено СТ	
	elleghegoba H. B. Megt Teleusto CH	
сост	гавила настоящий акт в том, что <u>19/1/ 22</u> в <u>10 ч5</u> была проведе	на
	(дата) (время)	
проі	верка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукц	ции.
Вхс	оде проверки выявлено:	
No	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	con
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	ago.
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	Jaon
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	Ba
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.	go-
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	gor
7	Внешний вид готовых блюд аппетитен.	000-
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	go-
9	Приготовленные блюда вкусны.	000-
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	ho
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	Dio-
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	20-
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	as-
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	Cho
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного	1
	зала и санитарного узла.	ar-
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого	60
	или открытого типа).	go_
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	40-
-	мечание: <u>Виселия предотавине на видаеть</u> на принашивыемия делова (ворионено писерия виселения писелия)	eneg
Выв	од: <u>Органирация унегренея общатения</u> «drelmbb потовога пробукции - год	co
Под	писи членов комиссий: Ребества С. А.	

Акт №	d	ОТ	10	mahma 21	ddy.
			(числа)	(Mecau)	(год)

Ком	писсия в составе Conela Timonьина Виодиния for Kie	9
1.	Collied Chemilles Fellisles (
111	una ko Cleernana Typuarobeco	
COCT	гавила настоящий акт в том, что 10. год 30 дв 1140. была проведе	на
	(дата) (время)	
про	верка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукт	ции.
•		
Вхо	оде проверки выявлено:	
No	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	99
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	(da
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	ga
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	99
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей	U
	здоровья.	99
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	ga
7	Внешний вид готовых блюд аппетитен.	ha
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	8/2
9	Приготовленные блюда вкусны.	ga
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	ga
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	9/2
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	Da-
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	ga_
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	ea_
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного	000
1.6	зала и санитарного узла.	ya
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого	00
17	или открытого типа).	In
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	ga
При	мечание: Mano бактевин дках селия нег	0
	or en obegelelioid Jana.	
D		
Выв		a line
	() u (havecembo rosnolos () phogynymu-l	Tiere
	UW	V

Подписи членов комиссий:

Akt №	1	от	3	general	20 <u>81</u> г.
			(число)	(Mecalo)	(rog)

	учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».	-
	иссия в составе Jerboba EA, Acponiumentan U. К стемева Л. В	<u> </u>
сост	авила настоящий акт в том, что $\frac{9/x_{11}}{8}$ в $\frac{10^{-60}}{8}$ была проведе	на
проі	верка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукт	ции.
Вхо	оде проверки выявлено:	
No	Критерий	Да/нет
1	Наличие меню на день для всех возрастных групп.	ga
2	Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.	ga
3	Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.	ga
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	ga
5	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей	ag_
	здоровья.	7
6	Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.	gar
7	Внешний вид готовых блюд аппетитен.	ga
8	Температура горячих блюд соответствует нормам.	vga
9	Приготовленные блюда вкусны.	vaa
10	Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.	ga
11	Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)	ga
12	Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.	yaa
13	Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.	ga
14	Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.	ga
15	Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного	Vaa
	зала и санитарного узла.	900
16	Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого	00
	или открытого типа).	gar
17	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	90-
При	мечание: Регивациетовов по количествер не сои визем плоизован зала для присковний перем Тактериционай памена обна не перей Поправовово зал по площари.	rober-
Bыв Mc Be	OA: Babmpark coobsercobyer aller, mill Been annemental, bry quael na nivosy, e coorbercobyer nienno Votasorna movie na	ega Delika

Подписи членов комиссий: