Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Уэлькаль»
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)

Акт
проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 01.09.2020. № 01-05-161/1-од «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: Тынакергина С.С. представитель родительской общественности, председатель комиссии: Турицина В.Г., член комиссии/ Вуквукаврахтын В.Л. составил настоящий акт о том, что 02.12.2020 г. с 09.00 до 09.40 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 2 по 9 классы;
-с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проверены следующие документы:

-«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется ежедневно/;
-«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»/заполняется ежедневно/;
-«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»/заполняется своевременно/;
- «Журнал здоровья» /заполняется ежедневно/;
- «Ведомость контроля за рационом питания» /заполняется ежедневно/;

Проверка продуктов питания показала следующее:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;
- на выборочно проверенные продукты со склада (яблоки, рис, масло сливочное) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- в холодильном оборудовании имеются термометры;
- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При

взвешивании суточной пробы за 02.12.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей 2-4 класса. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (молочная каша «Дружба» 200г., чай с сахаром 200г., хлеб пшеничный 50 г., масло сливочное 15г., яблоко 250г., сыр 45г.)

02.12.2020 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 6 человек, от 12 и старше 12 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. На всех обеденных столах имеются салфетки, солонка, перечница.

Сотрудники столовой имеют опрятный вид, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов после завтрака составил 1 л.

Выводы:

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи обучающимися. Большое внимание уделяется интерьеру обеденного зала, сервировке столов, освещенности.
- перед входом в столовую на видном месте вывешен график приема пищи для обучающихся. Кроме того, в обеденном зале имеется ежедневное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;
- классы для приема пищи приходят в столовую в сопровождении учителя;
- педагоги контролируют, чтобы учащиеся перед приемом пищи мыли руки и обработали антисептическим средством;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Довести до сведения родителей (законных представителей) в дистанционной форме итоги настоящей проверки.

Председатель комиссии _____ Турицина В.Г

Члены комиссии _____ Вуквукаврахтын В.Л

_____ Тынакергина С.С

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Уэлькаль»
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)

Акт
проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 01.09.2020. № 01-05-161/1-од «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: Тынакергина С.С. представитель родительской общественности, председатель комиссии: Турицина В.Г., член комиссии/ Вуквукаврахтын В.Л. составил настоящий акт о том, что 11.12.2020 г. с 9.00 до 10.00 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 10-дневным меню для возрастной от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 2 по 9 классы;
-с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проверены следующие документы:

-«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется ежедневно/;
-«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»/заполняется ежедневно/;
-«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»/заполняется своевременно/;
- «Журнал здоровья» /заполняется ежедневно/;
- «Ведомость контроля за рационом питания» /заполняется ежедневно/;

Проверка продуктов питания показала следующее:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;

- на выборочно проверенные продукты со склада (лимон, сыр, молоко сухое), имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыта крышками.
- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- в холодильном оборудовании имеются термометры;

- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 11.11.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для детей 2-4 классов. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (каша молочная пшеничная жидкая 200г., чай с молоком и сахаром 200г., хлеб пшеничный 50г., масло сливочное 15г., яблоко 200г., сыр 47г.)

11.12.2020 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 составило 6 человек, от 12 и старше 11 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. На всех обеденных столах имеются салфетки, солонка, перечница.

Сотрудники столовой имеют униформу, работают в масках и перчатках.

Объем пищевых отходов после приема пищи составил 1л.

11.12.2020 г в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» комиссией было проведено анкетирование 7 класса о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все учащиеся школьным питанием удовлетворены.

Выводы:

- в образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи обучающимися
- перед входом в столовую на видном месте вывешен график приема пищи обучающихся с 2-9 классы. Кроме того, в обеденном зале имеется ежедневное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- посадочных мест и столовой посуды - достаточное количество;
- классы для приема пищи приходят в столовую в сопровождении учителя;
- производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.

Председатель комиссии _____ Турицина В.Г

Члены комиссии _____ Вуквукаврахтын В.Л

_____ Тынакергина С.С

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Уэлькаль»
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)

Акт
проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 01.09.2020. № 01-05-161/1-од «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: Тынакергина С.С. представитель родительской общественности, председатель комиссии: Турицина В.Г., член комиссии/ Вуквукаврахтын В.Л. составил настоящий акт о том, что 15.12.2020 г. с 9.00 до 9.30 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од ;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 2 по 9 классы;
-с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проверены следующие документы:

-«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется ежедневно/;
-«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»/заполняется ежедневно/;
-«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»/заполняется своевременно/;
- «Журнал здоровья» /заполняется ежедневно/;
- «Ведомость контроля за рационом питания» /заполняется ежедневно/;

Проверка продуктов питания показала следующее:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;
- на выборочно проверенные продукты со склада (макароны, мандарины,), имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.
- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- в холодильном оборудовании имеются термометры;
- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При

взвешивании суточной пробы за 15.12.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 12 и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (макароны отварные с сыром 250г., чай с сахаром 200г., хлеб пшеничный 100г., масло сливочное 15г., мандарин 167г.)

15.12.2020 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 6 человек, от 12 и старше 10 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. На всех обеденных столах имеются салфетки, солонка.

Сотрудники столовой в униформе, в защитных масках и перчатках.

Объем пищевых отходов составил около 1 л.

В декабре 2020 года были проведены классные часы «Гигиена залог здоровья»

Выводы:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.

Председатель комиссии _____ Турицина В.Г

Члены комиссии_____ Вуквукаврахтын В.Л

_____ Тынакергина С.С

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Уэлькаль»
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)

Акт
проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 01.09.2020. № 01-05-161/1-од «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: Тынакергина С.С. представитель родительской общественности, председатель комиссии: Турицина В.Г., член комиссии/ Вуквукаврахтын В.Л. составил настоящий акт о том, что 25.12.2020 г. с 12.00 до 13.00 была проведена проверка организации и качества питания обучающихся.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с примерным 10-дневным меню для возрастной группы от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше на 2020-2021 учебный год, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО по городскому округу Эгвекинот и утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком приема пищи обучающихся с 2 по 9 классы;
-с ежедневным меню в обеденном зале, утвержденным руководителем образовательной организации, где указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проверены следующие документы:

-«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется ежедневно/;
-«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»/заполняется ежедневно/;
-«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»/заполняется своевременно/;
- «Журнал здоровья» /заполняется ежедневно/;
- «Ведомость контроля за рационом питания» /заполняется ежедневно/;

Проверка продуктов питания показала следующее:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками, качественными удостоверениями) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;
- на выборочно проверенные продукты со склада (картофель, капуста, лук, сухофрукты, морковь), имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Продукты не просрочены.
- складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- в холодильном оборудовании имеются термометры;
- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 25.12.2020 было выявлено, что порционные блюда

отбираются в полном объеме не менее 100 гр.(каша пшеничная 103гр., чай с сахаром 100гр., салат из капусты и моркови с растительным маслом 100гр., суп картофельный с макаронными изделиями 103гр., рис отварной 102 гр., курица отварная 100гр., соус молочный 50гр., компот из с.ф. 103гр.)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 12 и старше. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (салат из капусты и моркови с растительным масло 100гр., суп картофельный с макаронными изделиями 250гр., рис отварной 180гр., курица отварная 120 гр., соус молочный 50гр., компот из с.ф. 200гр., хлеб пшеничный 100гр.)

25.12.2020 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 7 человек, от 12и старше 11 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. Салфетки имеются не на всех обеденных столах. Сотрудники столовой в униформе, в защитных масках и перчатках.

Объем пищевых отходов составил около 3л.

Выводы:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.
4. Сотрудникам столовой проверить наличие салфеток на каждом обеденном столе.

Председатель комиссии _____ Турицина В.Г

Члены комиссии _____ Вуквукаврахтын В.Л

_____ Тынакергина С.С

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Уэлькаль»
(МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»)

Акт
проверки питания в дошкольной группе общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

На основании приказа МБОУ «ЦО с. Уэлькаль » от 01.09.2020. № 01-05-161/1-од «Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» согласно плану работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников комиссия: Тынакергина С.С. представитель родительской общественности, председатель комиссии: Турицина В.Г., член комиссии/ Вуквукаврахтын В.Л. Кипутка В.Г. составила настоящий акт о том, что 28.12.2020 г. с 9.00 по 10.00 была проведена проверка организации и качества питания воспитанников в дошкольной группе.

В ходе проверки комиссия ознакомилась:

- с перспективным 10-дневным меню для питания воспитанников дошкольной группы МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» на 2020-2021 учебный год, утвержденным приказом руководителя образовательной организации от 20.08.2020 №01-05-151/1-од;
- с ежедневной меню-раскладкой, технологическими картами;
- с графиком раздачи и приема пищи в столовой.
-с ежедневным меню для родителей (законных представителей) на входе в здание.

Проверены следующие документы:

-«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» /заполняется ежедневно/;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» /заполняется в срок/;
-«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»/заполняет в срок/;
-«Журнал проведения витаминизации третьих »/заполняется в срок/;
-«Журнал здоровья сотрудников дошкольного отделения» /заполняется надлежащим образом/;

Проверка продуктов питания показала следующее:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами (сертификатами, ветеринарными справками) подтверждающими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;
- на выборочно проверенные продукты со склада (мясо оленье, овощи, йогурт, сыр) имеются сертификаты, ветеринарные справки, подтверждающие их качество и безопасность, с указанием даты выработки сроков и условий хранения молочных продуктов.
-складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- в холодильном оборудовании имеются термометры;
- имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике в стеклянной таре с указанием даты. При взвешивании суточной пробы за 28.12.2020 было выявлено, что порционные блюда отбираются в полном объеме не менее 100 гр.(каша манная молочная 102гр., чай с сахаром 102гр.)

отбираются в полном объеме не менее 100 гр. (каша молочная 103гр., чай с сахаром 100гр.,)

Проверка установила, что фактический рацион питания на текущую дату соответствует меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание порционных блюд для обучающихся от 7 до 11 лет. При взвешивании было выявлено, что вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, заявленной в меню (каша молочная 200гр., чай с сахаром 200гр., хлеб пшеничный 50гр., масло сливочное 15гр., йогурт 1, мандарин 174гр.) Осуществляется витаминизация третьих блюд.

28.12.2020 г. количество обучающихся возрастной категории от 7 до 11 лет составило 7 человек, от 12 и старше 11 человек. Количество посадочных мест в обеденном зале – 47. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплен обеденный стол, организовано дежурство учителей по столовой. Перед едой обучающиеся моют руки, а затем обрабатывают их антисептическим средством.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует нормам. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.Салфетки имеются не на всех обеденных столах. Сотрудники столовой в униформе, в защитных масках и перчатках.

Объем пищевых отходов составил около 0,5л.

Выводы:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки разместить на официальном сайте образовательной организации.
3. Об итогах проверки уведомить родителей.
4. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Председатель комиссии _____ Турицина В.Г

Члены комиссии _____ Вуквукаврахтын В.Л

_____ Тынакергина С.С