

Справка
бракеражной комиссии
по оценке качества питания учащихся
Цель проверки: организация питания в школьной столовой.

Комиссия в составе:

Председатель : Самбаева Айшолпан Кыдырбаевна, директор школы

Члены комиссии: Бекешова Роза Сеилхановна, зам. директора по всеобучу
Айдарова Фариза Ибраевна, социальный педагог

Нурмаганбетова Светлана Семеновна, медицинский работник

Петрова Елена Михайловна, заведующая производством

Соловьева Оксана Викторовна, председатель родительского комитета 6 А класса
провели обследование школьной столовой.

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация работы школьной столовой

Школьная столовая, арендованная ТОО «Той Дастархан», укомплектована мебелью, достаточной для питания учащихся школы по сменам.

2. Наличие документации

1) Журнал здоровья персонала столовой имеется (№, дата, ФИО, должность, отметка об отсутствии заболеваний у работников больничными листами, допуск к работе, санитарные книжки)

2) Имеется бракеражный журнал готовой продукции, в нем заполнено соблюдение меню и проведение органолептической пробы. Разрешение медработника на выдачу продукции имеется.

Также имеется журнал бракеража сырой продукции, с указанием сроков хранения скоропортящейся продукции и наличие сертификата.

3. Санитарное состояние школьной столовой

В столовой имеется наличие моющих средств, диохлор. Проведена маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря. В столовой чисто и уютно.

4. Оборудование пищеблока. Летом 2019 года арендаторами был сделан капитальный ремонт кухни и обеденного зала. Полностью оборудовано в соответствии современным требованиям. Состояние удовлетворительное, износа оборудования нет.

5. Обеспеченность посудой.

Школьная столовая обеспечена посудой: ложки, вилки, тарелки, ножи имеются в наличии.

Посуда фарфоровая и стеклянная, кастрюли из нержавеющей стали.

6. У персонала столовой имеется в наличии по два комплекта спецодежды

7. Виды буфетной продукции: выпечка в ассортименте.

8. Режим работы школьной столовой: с 8.00-18.00 часов

9. Столовая в день обслуживает до 1629 учащихся

10. В столовой имеется уголок повара, уголок питания, красивое и современное оформление зала.

11. В наличии имеется 4-х недельное меню, утвержденное директором, рекомендованное Академией питания РК, согласованное с СЭС. В меню разнообразие блюд. На момент проверки было соответствие меню и приготовленной пищи.

12. Разделочные ножи и доски маркированы. СМ-сырое мясо, СО-сырые овощи, СР-сырая рыба, имеется маркировка столов, отдельно для сырых и вареных продуктов, для хлеба.

13. Хлебные полки обрабатываются 1% раствором уксуса.

14. Суточные пробы имеются

15. Складские помещения имеются, где соблюдено товарное соседство

16. Состояние моечной - удовлетворительное

17. Соблюдаются правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на автотранспорте. На момент проверки сертификаты в наличии.

18. Соблюдается питьевой режим, столовая обеспечена фонтанчиками

19. Имеется канализационная сеть.

20. В столовой организовано специальное место для мытья столовой и кухонной посуды.

В школьной столовой бесплатно за счет Фонда Всеобуча питаются учащиеся из малообеспеченных семей, дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей, а также учащиеся 1-х классов.

Столовая для вышеназванной категории учащихся придерживается ценовой политики в 335 тенге. Ежедневно качество приготовленной пищи проверяется медиком школы Нурмаганбетовой С.С. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Рекомендации:

1. Приготовление пищи согласно утвержденного меню. Необходимо иметь в наличии на продукты питания сертификаты соответствия.
2. Придерживаться ценовой политики, согласно меморандуму.

Председатель комиссии: Самбаева А.К.

Члены комиссии:

1. Айдарова Ф. И. *Ф.И.*
2. Нурмаганбетова С.С. *Н.С.*
3. Бекешова Р.С. *Р.С.*
4. Соловьева О. В. *О.В.*
5. Петрова Е.М. *Е.М.*

11 сентября 2019 г

**Анықтама
бракераж комиссиясы
оқушылардың тамақтану сапасын бағалау бойынша**

Тексеру мақсаты: мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастыру.

Құрамындағы Комиссия:

Төраға: Самбаева Айшолпан Кыдырбаевна, мектеп директоры

Комиссия мүшелері: Бекешова Роза Сейілханқызы, директордың оқу жөніндегі орынбасары
Айдарова Фариза Ибраевна, әлеуметтік педагог
Нурмағанбетова Светлана Семеновна, медицина қызметкері
Петрова Елена Михайловна, өндіріс меңгерушісі
Соловьева Оксана Викторовна, 6 А сыныпты ата-аналар комитетінің төрайымы
мектеп асханасына тексеру жүргізілді.

Тексеру барысында анықталды:

1. Мектеп асханасының жұмысын ұйымдастыру
"Той Дастархан" ЖШС жалға алған мектеп асханасы ауысымдар бойынша мектеп оқушыларын тамақтандыруға жеткілікті жиһазбен жабдықталған.
2. Құжаттаманың болуы
1) асхана персоналының Денсаулық журналы бар (№ , күні, Т. А. Ә., лауазымы, қызметкерлердің науқастануы туралы белгісі, жұмысқа рұқсаты, санитарлық кітапшалары)
2) Дайын өнімнің бракераждық журналы бар, онда мәзірді сақтау және органолептикалық сынаманы жүргізу толтырылған. Медицина қызметкерінің өнімді беруге рұқсаты бар.
Сондай-ақ, тез бұзылатын өнімді сақтау мерзімі және сертификаттың болуы көрсетілген шикі өнімді бракераж журналы бар.
3. Мектеп асханасының санитарлық жағдайы
Асханада жугыш заттар, диоклор бар. Технологиялық жабдықтар мен жинау мүкәммалын таңбалау жүргізілді. Асхана таза және жайлы.
4. Ас блогының жабдығы. 2019 жылдың жазында жалға алушылар ас үй мен асхана бөлмесін күрделі жөндеуден өткізді. Заманауи талаптарға сәйкес толық жабдықталған.
Жағдайы қанағаттанарлық, жабдықтың тозуы жоқ.
5. Ыдыс-аяқпен қамтамасыз ету.
Мектеп асханасы ыдыстармен қамтамасыз етілген: қасықтар, шанышқылар, тәрелкелер, пышақтар бар.
Фарфор және шыны ыдыстар, тот баспайтын болаттан жасалған табалар.
6. Асхана персоналында екі арнайы киім жиынтығы бар
7. Буфет өнімдерінің түрлері: ассортиментте пісіру.
8. Мектеп асханасының жұмыс тәртібі: сағат 8.00-18.00
9. Асхана күніне 1629 оқушыға қызмет көрсетеді
10. Асханада аспаз бұрышы, тамақтану бұрышы, залдың әдемі және заманауи безендірілуі бар.
11. Директор бекіткен, ҚР тамақтану академиясы ұсынған, СЭС-пен келісілген 4 апталық мәзір бар. Мәзірде әртүрлі тағамдар бар. Тексеру кезінде мәзір мен дайындалған тағамның сәйкестігі болды.
12. Кесетін пышақтар мен тақталар белгіленген. Қараңыз-шикі ет, шикі көкөністер, СР-шикі балық, шикі және пісірілген тағамдарға, нанға арналған үстелдердің таңбасы бар.
13. Нан сөрелері 1% сірке суының ерітіндісімен өңделеді.
14. Тәуліктік сынамалар бар
15. Қойма үй-жайлары бар, онда тауарлық көршілік сақталған
16. Жуу орнының жай-күйі-қанағаттанарлық
17. Тамақ өнімдерін тиісті ыдыста автокөлікпен жеткізу қағидалары сақталады. Тексеру кезінде сертификаттар бар.
18. Ауыз су режимі сақталуда, асхана субұрқақтармен қамтамасыз етілді
19. Кәріз желісі бар.
20. Асханада асхана мен ас үй ыдыстарын жууға арналған арнайы орын ұйымдастырылған.

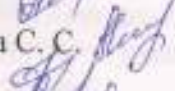
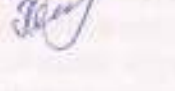
Мектеп асханасында жалпыға міндетті оқу қоры есебінен аз қамтылған отбасылардан шыққан оқушылар, жетім балалар, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балалар, сондай-ақ 1-сынып оқушылары тегін тамақтанады. Жоғарыда аталған санаттағы оқушыларға арналған асхана 335 теңге бағалық саясатты ұстанады. Күн сайын дайындалған тағамның сапасын мектеп дәрігері С.С. Нұрмағамбетова тексереді, дайын өнім арнайы контейнерлерге жиналады.

Ұсынымдар:

1. Бекітілген мәзірге сәйкес тамақ дайындау. Азық-түлікке сәйкестік сертификаттары болуы керек.
2. Меморандумға сәйкес баға саясатын ұстану.

Комиссия төрағасы: Самбаева А. К.

Комиссия мүшелері:

1. Айдарова Ф. И. 
2. Нурмағанбетова С. С. 
3. Бекешова Р. С. 
4. Соловьева О. В. 
5. Петрова Е. М. 

2019 жылғы 11 Қыркүйек

Справка
бракеражной комиссии
по оценке качества питания учащихся
Цель проверки: качество приготовления пищи и регулирования
ценовой политики в школьной столовой.

Бракеражная комиссия в составе председателя комиссии Самбаевой А.К, членов комиссии Бекешовой Р.С., Айдаровой Ф.И., Нурмагамбетовой С.С., А.Т., Соловьевой О.В., Петровой Е.М. посетила школьную столовую, арендованной ТОО «Той Дастаркан». В ходе рейда было выявлено следующее:

В школьной столовой бесплатно за счет Фонда Всеобуча питаются учащиеся из малообеспеченных семей, дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей, учащиеся 1-х классов.

Столовая для вышеназванной категории учащихся придерживается ценовой политики. Ежедневно качество приготовленной пищи проверяется медиком школы Нурмагамбетовой С.С. с внесением записей в журнал оценки качества блюд. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Цены на готовую продукцию придерживаются ценовой политики согласно заключенного меморандума между отделом образования и индивидуальными предпринимателями. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции соответствуют срокам годности. Все ранее данные рекомендации работниками школьной столовой устранены. В буфете выставлена природная минеральная вода без газа объемом 0,5 л, натуральные соки объемом 0,2 л (имеется декларация)

В помещении чисто, соблюдается питьевой режим, обеспечена посудой, имеется новое современное оборудование. В связи с вышеизложенным комиссия

рекомендует:

1. Придерживаться ценовой политики, согласно меморандуму.
2. Придерживаться меню, составленного на 4 недели.
3. Медицинскому работнику школы Нурмаганбетовой С.С. ежедневно строго контролировать качество приготовления пищи, проводить органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий
4. Заведующему производством Петровой Е.М. контролировать технологию приготовления блюд и сроков хранения продуктов.

Председатель комиссии: Самбаева А.К.

Члены комиссии:

1. Айдарова Ф. И. *Def*
2. Нурмаганбетова С.С. *Def*
3. Бекешова Р.С. *Def*
4. Соловьева О. В. *Def*
5. Петрова Е.М. *Def*

22 ноября 2019 год

**Анықтама
бракераж комиссиясы
оқушылардың тамақтану сапасын бағалау бойынша**

Тексеру мақсаты: тамақ дайындау және реттеу сапасы
мектеп асханасындағы баға саясаты.

Құрамындағы Комиссия:

Төраға: Самбаева Айшолпан Кыдырбаевна, мектеп директоры

Комиссия мүшелері: Бекешова Роза Сейілханқызы, директордың оқу жөніндегі орынбасары
Айдарова Фариза Ибраевна, әлеуметтік педагог

Нурмағанбетова Светлана Семеновна, медицина қызметкері

Петрова Елена Михайловна, өндіріс менгерушісі

Соловьева Оксана Викторовна, 6 А сыныпты ата-аналар комитетінің төрайымы
мектеп асханасына тексеру жүргізілді .

Тексеру барысында анықталды:

Мектеп асханасында жалпыға міндетті оқу қоры есебінен аз қамтылған отбасылардан шыққан оқушылар , жетім балалар, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балалар , 1-сынып оқушылары тегін тамақтанады.

Жоғарыда аталған санаттағы оқушыларға арналған бағалық саясатты ұстанады. Күн сайын дайындалған тағамның сапасын мектеп дәрігері С.С. Нұрмағанбетова тексереді, тағам сапасын бағалау журналына жазба енгізеді. Дайын өнім арнайы контейнерлерге жиналады.

Дайын өнімнің бағасы Білім бөлімі мен жеке кәсіпкерлер арасында жасалған меморандумға сәйкес баға саясатын ұстанады . Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері мен сақтау шарттары жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді . Мектеп асханасы қызметкерлерінің барлық ерте берілген Ұсыныстары жойылды. Буфетте көлемі 0,5 л газсыз табиғи минералды су, көлемі 0,2 л табиғи шырындар қойылған (декларация бар)

Бөлме таза, ауыз су режимі сақталған, ыдыс-аяқпен қамтамасыз етілген, жаңа заманауи жабдықтар бар.

**Жоғарыда айтылғандарға байланысты комиссия
ұсынады:**

1. Меморандумға сәйкес баға саясатын ұстану.
2. 4 апта ішінде жасалған мәзірге жабысыңыз.
3. Мектептің медицина қызметкері С. С. Нұрмағанбетова күн сайын тамақ дайындау сапасын қатаң бақылауға алып, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді
4. Өндіріс менгерушісі Е.М. Петрова тағамдарды дайындау технологиясын және өнімдерді сақтау мерзімдерін бақылайды.

Комиссия төрағасы: Самбаева А. К.

Комиссия мүшелері:

1. Айдарова Ф. И.

2. Нурмағанбетова С.С.

3. Бекешова Р.С.

4. Соловьева О. В.

5. Петрова Е.М.

22 қараша 2019 жыл

Справка
бракеражной комиссии
по оценке качества питания учащихся
Цель проверки: организация питания в школьной столовой.

Комиссия в составе:

Председатель : Самбаева Айшолпан Кыдырбаевна, директор школы

Члены комиссии: Бекешова Роза Сеилхановна, зам. директора по всеобучу

Айдарова Фариза Ибраевна, социальный педагог

Нурмаганбетова Светлана Семеновна, медицинский работник

Петрова Елена Михайловна, заведующая производством

Соловьева Оксана Викторовна, председатель родительского комитета 6 А класса
провели обследование школьной столовой.

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация работы школьной столовой

Работа школьная столовой налажена. После 2 и 3 уроков (I и II смены) для учащихся из категории малообеспеченных, детей-сирот и ОБПР организовано бесплатное льготное питание. Для данной категории учащихся начальной школы классные руководители контролируют питание и обеспечивают местом для приема пищи (у каждого класса имеется стол питания). Учащиеся 5-11 классов самостоятельно ходят в столовую, для них специально на подносах приготовлена еда. Посещение столовой также контролируется классными руководителями.

На момент проверки питание соответствовало утвержденному меню. Выход блюд соответствует возрастным особенностям учащихся. Не было меню с раскладкой блюд.

2. Наличие документации

1) Журнал здоровья персонала столовой имеется (№, дата, ФИО, должность, отметка об отсутствии заболеваний у работников больничными листами, допуск к работе, санитарные книжки) Ежедневно медицинский работник отмечает состояние здоровья работников пищеблока в журнале.

2) Имеется бракеражный журнал готовой продукции, в нем заполнено соблюдение меню и проведение органолептической пробы. Разрешение медработника на выдачу продукции имеется. Также имеется журнал бракеража сырой продукции, с указанием сроков хранения скоропортящейся продукции и наличие сертификата. На момент проверки поступило молоко в количестве 30 штук, сертификата нет. Творог -3 кг, в замороженном виде от арендатора. Фарш говяжий -20 кг, в замороженном виде, сертификат имеется на говяжье мясо.

3. Санитарное состояние школьной столовой

Санитарное состояние удовлетворительное, проводится ежедневная влажная уборка. В наличии моющие средства, диоклор. Проведена маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.

4. Оборудование пищеблока.

Полностью оборудовано в соответствии с современным требованиям.

5. Обеспеченность посудой.

Школьная столовая обеспечена посудой.

6. У персонала столовой имеется в наличии по два комплекта спецодежды

7. Виды буфетной продукции: выпечка в ассортименте. На момент проверки не было буфетного меню.

8. Режим работы школьной столовой : с 8.00-18.00 часов

9. Столовая в день обслуживает до 1000 учащихся, около 100 работников учреждения.

10. В столовой имеется уголок повара, уголок питания, красивое и современное оформление зала.

11. В наличии имеется 4-х недельное меню, утвержденное директором, рекомендованное Академией питания РК, согласованное с СЭС. В меню разнообразие блюд. На момент проверки было соответствие меню и приготовленной пищи.

12. Разделочные ножи и доски маркированы. СМ-сырое мясо, СО-сырые овощи, СР-сырая рыба, имеется маркировка столов, отдельно для сырых и вареных продуктов, для хлеба.

13. Хлебные полки обрабатываются 1% раствором уксуса.

14. Суточные пробы имеются

15. Складские помещения имеются, где соблюдено товарное соседство
16. Состояние моечной - удовлетворительное
17. Соблюдаются правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на автотранспорте.
18. Соблюдается питьевой режим, столовая обеспечена фонтанчиками
19. Имеется канализационная сеть.
20. В столовой организовано специальное место для мытья столовой и кухонной посуды.

В школьной столовой бесплатно за счет Фонда Всеобуча питаются учащиеся из малообеспеченных семей, дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей, а также учащиеся 1-х классов.

Столовая для вышеназванной категории учащихся придерживается ценовой политики в 335 тенге. Ежедневно качество приготовленной пищи проверяется медиком школы Нурмаганбетовой С.С. Готовая продукция складывается в специальные контейнера.

Рекомендации:

1. Завпроизводством Петровой Е.П. рекомендуется составить меню с раскладкой блюд.
2. Строго придерживаться ежедневного меню. Необходимо иметь в наличии на продукты питания сертификаты соответствия.
3. Медицинскому работнику Нурмаганбетовой С.С. продолжить ежедневно осматривать состояние здоровья работников пищеблока.
4. Необходимо иметь буфетное меню. Также журнал жалоб и предложений.

Председатель комиссии: Самбаева А.К.

Члены комиссии:

1. Айдарова Ф. И.
2. Нурмаганбетова С.С.
3. Бекешова Р.С.
4. Соловьева О. В.
5. Петрова Е.М.

24 октября 2019 г

**Анықтама
бракераж комиссиясы
оқушылардың тамақтану сапасын бағалау бойынша**

Тексеру мақсаты: мектеп асханасында тамақтануды ұйымдастыру.

Құрамындағы Комиссия:

Төраға: Самбаева Айшолпан Кыдырбаевна, мектеп директоры

Комиссия мүшелері: Бекешова Роза Сейілханқызы, директордың оқу жөніндегі орынбасары
Айдарова Фариза Ибраевна, әлеуметтік педагог
Нурмағанбетова Светлана Семеновна, медицина қызметкері
Петрова Елена Михайловна, өндіріс меңгерушісі
Соловьева Оксана Викторовна, 6 А сыныпты ата-аналар комитетінің төрайымы
мектеп асханасына тексеру жүргізілді.

Тексеру барысында анықталды:

1. Мектеп асханасының жұмысын ұйымдастыру
Мектеп асханасының жұмысы жолға қойылған. 2 және 3 сабақтардан кейін (I және II ауысым) аз қамтылған, жетім және ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балалар санатындағы оқушыларға жеңілдікпен тамақтану ұйымдастырылды. Бастауыш сынып оқушыларының осы санаты үшін сынып жетекшілері тамақтануды бақылайды және тамақ ішетін орынмен қамтамасыз етеді (әр сыныпта тамақтану үстелі бар). 5-11 сынып оқушылары өздері асханаға барады, олар үшін арнайы науаларда тамақ дайындалады. Асханаға баруды сынып жетекшілері де бақылайды. Тексеру кезінде қуат бекітілген мәзірге сәйкес келді. Тағамның шығуы оқушылардың жас ерекшеліктеріне сәйкес келеді. Жөк мәзір бөлумен тағамдар.
2. Құжаттаманың болуы
 - 1) асхана персоналының Денсаулық журналы бар (№, күні, т. а. ә., лауазымы, қызметкерлердің ауру қағаздарымен сырқаттанбағандығы туралы белгі, жұмысқа рұқсат, санитарлық кітапшалар) күн сайын медицина қызметкері журналда ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын белгілейді.
 - 2) Дайын өнімнің бракераждық журналы бар, онда мәзірді сақтау және органолептикалық сынаманы жүргізу толтырылған. Медицина қызметкерінің өнімді беруге рұқсаты бар. Сондай-ақ, тез бұзылатын өнімді сақтау мерзімі және сертификаттың болуы көрсетілген шикі өнімді бракераж журналы бар. Тексеру кезінде 30 дана сүт түсті, сертификат жоқ. Сүзбе -3 кг, жалға алушыдан мұздатылған. Сныр еті -20 кг, мұздатылған, сныр етіне сертификат бар.
3. Мектеп асханасының санитарлық жағдайы
Санитарлық жағдайы қанағаттанарлық, күнделікті ылғалды жинау жүргізіледі. Жуғыш заттар, диоклор бар. Технологиялық жабдықтар мен жинау мүкәммалын таңбалау жүргізілді.
4. Ас блогының жабдығы.
Заманауи талаптарға сәйкес толық жабдықталған.
5. Ыдыс-аяқпен қамтамасыз ету.
Мектеп асханасы ыдыс-аяқпен қамтамасыз етілген.
6. Асхана персоналында екі арнайы киім жиынтығы бар
7. Буфет өнімдерінің түрлері: ассортиментте пісіру. Тексеру кезінде буфеттік мәзір болған жоқ.
8. Мектеп асханасының жұмыс тәртібі: сағат 8.00-18.00
9. Асхана күніне 1000 оқушыға, мекеменің 100-ге жуық қызметкеріне қызмет көрсетеді.
10. Асханада аспаз бұрышы, тамақтану бұрышы, залдың әдемі және заманауи безендірілуі бар.
11. Директор бекіткен, ҚР тамақтану академиясы ұсынған, СЭС-пен келісілген 4 апталық мәзір бар. Мәзірде әртүрлі тағамдар бар. Тексеру кезінде мәзір мен дайындалған тағамның сәйкестігі болды.
12. Кесетін пышақтар мен тақталар белгіленген. Қараңыз-шикі ет, шикі көкөністер, СР-шикі балық, шикі және пісірілген тағамдарға, нанға арналған үстелдердің таңбасы бар.
13. Нан сөрелері 1% сірке суының ерітіндісімен өңделеді.
14. Тәуліктік сынамалар бар
15. Қойма үй-жайлары бар, онда тауарлық көршілік сақталған
16. Жуу орнының жай-күйі-қанағаттанарлық

- Тамақ өнімдерін тиісті ыдыста автокөлікпен жеткізу қағидалары сақталады.
8. Ауыз су режимі сақталуда, асхана субұрқақтармен камтамасыз етілді
 19. Кәріз желісі бар.

20. Асханада асхана мен ас үй ыдыстарын жууға арналған арнайы орын ұйымдастырылған.

Мектеп асханасында жалпыға міндетті оқу қоры есебінен аз қамтылған отбасылардан шыққан оқушылар, жетім балалар, ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балалар, сондай-ақ 1-сынып оқушылары тегін тамақтанады.

Жоғарыда аталған санаттағы оқушыларға арналған асхана 335 теңге бағалық саясатты ұстанады. Күн сайын дайындалған тағамның сапасын мектеп дәрігері С.С. Нұрмағамбетова тексереді, дайын өнім арнайы контейнерлерге жиналады.

Ұсынымдар:

1. Өндіріс меңгерушісі Петрова Е. П. ыдыс-аяқтың орналасуымен мәзір жасау ұсынылады.
2. Күнделікті мәзірге қатаң жабысыңыз. Азық-түлікке сәйкестік сертификаттары болуы керек.
3. Медицина қызметкері С.С. Нұрмағамбетова ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын күн сайын тексеріп отыруды жалғастырсын.
4. Буфет мәзірі болуы керек. Сондай-ақ шағымдар мен ұсыныстар журналы.

Комиссия төрағасы: Самбаева А. К.

Комиссия мүшелері:

1. Айдарова Ф. И. *[Signature]*
2. Нурмағанбетова С.С. *[Signature]*
3. Бекешова Р.С. *[Signature]*
4. Соловьева О. В. *[Signature]*
5. Петрова Е.М. *[Signature]*

24 қазан 2019 ж