

4.4. კომპონენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შეფასების კითხვარი					
საფირმო სახელწოდება: ა(ა)იპ „თიანეთის მუნიციპალიტეტის სახაგვეო ზაგა-ზაღების გაერთიანება“. პროგრამ(ებ)ის განხორციელების ადგილის სახელწოდება (არსებობის შემთხვევაში): ა(ა)იპ „თიანეთის მუნიციპალიტეტის სახაგვეო ზაგა-ზაღების გაერთიანება“-ის დაბა თიანეთის #2 სახაგვეო ზაგა-ზაღი.			ბრძანების N: MES 3 25 0000578740 27.05.2025		
პროგრამ(ებ)ის განხორციელების ფაქტობრივი მისამართი: თიანეთის მუნიციპალიტეტი, დაბა თიანეთი, ნამორაბის ქუჩა (მუნიციპალიტეტი, ქალაქი/დაბა/სოფელი/ქუჩა და N)			ვიზიტის თარიღი: 18.06.2025		
კრიტერიუმი 4.4.1. დაწესებულების მიერ შეთავაზებული კვების მომსახურება ხელს უწყობს ჯანმრთელობასა და განვითარებას					
ინდიკატორი 1. დაწესებულება იცავს საკუთრებლოს მთავრობის მიერ დამტკიცებული ადრეული და სკოლამდელი აღზრდისა და განათლების დაწესებულებებში კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმების" ტენიკური რეგლამენტით დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის კითხვარით განსაზღვრულ პირობებს	შესაბამისია	მეტწილად შესაბამისია	ნაწილობრივ შესაბამისია	არ არის შესაბამისი	დასტურდება (მტკიცებულებები): კომპონენტის/კრიტერიუმის/ინდიკატორების მტკიცებულებები
	☐	☒	☐	☐	1. კვების ორგანიზებისა და რაციონის კვებითი ღირებულების ნორმების მარეგულირებელი მექანიზმი; 2. სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ გაეცემული შესაბამისობის შეფასების აქტი N 182E6040FBDEB 21.05.2025. 3. ა(ა)იპ თიანეთის მუნიციპალიტეტის სახაგვეო ზაგა-ზაღების გაერთიანების დირექტორის ბრძანება N 28 28.01.2025 - 10 დღიანი სეზონური მენიუს და კერძების კარტოიების დამტკიცების თაობაზე. 4. სატენდერო პროდუქტების მახასიათებლების დოკუმენტი და მიცვევადობის ყურნალი. 5. მშობლის კითხვარი. 6. დღის განრიგი. 7. 2024 წლის ინვესტარიზაციის დოკუმენტი. 8. ა(ა)იპ თიანეთის მუნიციპალიტეტის სახაგვეო ზაგა-ზაღების გაერთიანების ანგარიში 2024 წელს გაწეული მუშაობის შესახებ.
	☐	☒	☐	☐	9.10 დღიანი/ჯვარიანი პერსპექტიული მენიუ (სეზონური) და შესაბამისი კერძების კარტოიება. 10. შესაბამისობის გეგმა
საღმრთელი-საგანმანათლებლო პროცესის წარმართვის ხანგრძლივობა	9-ზე მეტი საათი	5-დან 9 საათამდე	3.5-დან 5 საათამდე 5 საათამდე	არაუმეტეს 3.5 საათისა	
		v			
კვების უზრუნველყოფის ფორმა	სტაციონალური კვებითი უზრუნველყოფა	სატელიტური სამზარეულო	მზა კერძების შესყიდვა ინდივიდუალური შეფუთვით	ჰიბრიდული მიდელი	
	v				

N	შეფასების ინდიკატორი	შეესაბამება	მეტწილად შეესაბამება	ნაწილობრივ შეესაბამება	არ შეესაბამება	ინდიკატორის შესაბამისობის აღწერა	რეკომენდაცია	რჩევა	არგუმენტებული პოზიციის გაზიარება
1	მოთხოვნები კვების პროცესის ორგანიზებისადმი დაწესებულებას შემუშავებული აქტს კვების უზრუნველყოფის მექანიზმი, რომელიც არეგულირებს სულ მცირე ქვემოთ ჩამოთვლილ საკითხებს:					1. მენიუს შემუშავებისას არ არის გაწერილი და დამტკიცებული დიდიური ცვლილების შესაძლებლობა ენერგეტიკული ღირებულების შენარჩუნებით 2. კვების უზრუნველყოფის მექანიზმში აღურების ან სხვა კვებითი აუტანლობის მქონე ბავშვთა კვების საკითხების გადანიშნვა არაინაშინდევრულია, რაც გაუტანარს ხდის შინაარსს, ასევე არ არის გაწერილი ზემოაღნიშნულ ბავშვთა კვების უზრუნველყოფის გზა/გზები და მშობლის/კანონიერი წარმომადგენლის მიერ ბავშვის საკვებით უზრუნველყოფის შემთხვევაში მისი გამოყენების და უსაფრთხოების საკითხები; ბავშვებისთვის, რომელთაც წარსულში ჰქონიათ ანაფილაქსია ან სხვა მძიმე ალერგიული რეაქცია, გადაღებულ შემთხვევაში ჭედების ზუსტი გეგმა	პროდუქტების და მზა კერძების ხარისხის კონტროლი	საკვები პროდუქტების უსაფრთხო დამუშავების, მომზადების და სერვირების, ასევე, კვების პროცესში გადაცემის მაღალი რისკის მქონე სურსათის დამუშავების მეთოდები და კვებითი ღირებულების შენარჩუნების წესები	დაწესებულებამ წარმოადგინა დადგენილი შესაბამისობის აღმოფხვრის მიზნით შესაბამისი უზრუნველყოფის გეგმა, კერძოდ: მექანიზმის სრულყოფა, რომელიც დაარეგულირებს მექანიზმში ყველა საავადმდელო საკითხს; პასუხისმგებელი პირები (გაერთიანების დირექტორი, კვების სპეციალისტი); საჭირო ადამიანური რესურსი(გაერთიანების დირექტორი, გაერთიანების დირექტორი, ბაღის ხელმძღვანელები, დირექტორის ექსპერტიზა) და სხვა
1.1	მენიუს შემუშავება (მათ შორის დამტკიცებული მენიუს დიდიური ცვლილების შესაძლებლობა ენერგეტიკული ღირებულების შენარჩუნებით და 0-1 წლამდე ბავშვების კვების მექანიზმი (საჭიროების შემთხვევაში))					მენიუს უზრუნველყოფის ფორმის რეგულირება (ადგილზე დამზადება/ მზა საკვების შესყიდვა/სხვა.)	პროდუქტების და მზა კერძების ხარისხის კონტროლი	საკვები პროდუქტების უსაფრთხო დამუშავების, მომზადების და სერვირების, ასევე, კვების პროცესში გადაცემის მაღალი რისკის მქონე სურსათის დამუშავების მეთოდები და კვებითი ღირებულების შენარჩუნების წესები	დაწესებულებამ წარმოადგინა დადგენილი შესაბამისობის აღმოფხვრის მიზნით შესაბამისი უზრუნველყოფის გეგმა, კერძოდ: მექანიზმის სრულყოფა, რომელიც დაარეგულირებს მექანიზმში ყველა საავადმდელო საკითხს; პასუხისმგებელი პირები (გაერთიანების დირექტორი, კვების სპეციალისტი); საჭირო ადამიანური რესურსი(გაერთიანების დირექტორი, გაერთიანების დირექტორი, ბაღის ხელმძღვანელები, დირექტორის ექსპერტიზა) და სხვა
1.2	დამტკიცებული, იმ პროდუქტების ენერგეტიკული ღირებულებისა და ქიმიური შემადგენლობის (ცილა, ცხიმი, ნახშირწყლები) ცხილი, რომლითაც ხელმძღვანელობს მენიუს შემუშავების დროს					მენიუს უზრუნველყოფის ფორმის რეგულირება (ადგილზე დამზადება/ მზა საკვების შესყიდვა/სხვა.)	პროდუქტების და მზა კერძების ხარისხის კონტროლი	საკვები პროდუქტების უსაფრთხო დამუშავების, მომზადების და სერვირების, ასევე, კვების პროცესში გადაცემის მაღალი რისკის მქონე სურსათის დამუშავების მეთოდები და კვებითი ღირებულების შენარჩუნების წესები	დაწესებულებამ წარმოადგინა დადგენილი შესაბამისობის აღმოფხვრის მიზნით შესაბამისი უზრუნველყოფის გეგმა, კერძოდ: მექანიზმის სრულყოფა, რომელიც დაარეგულირებს მექანიზმში ყველა საავადმდელო საკითხს; პასუხისმგებელი პირები (გაერთიანების დირექტორი, კვების სპეციალისტი); საჭირო ადამიანური რესურსი(გაერთიანების დირექტორი, გაერთიანების დირექტორი, ბაღის ხელმძღვანელები, დირექტორის ექსპერტიზა) და სხვა
1.3	დაწესებულებას დამტკიცებული აქტს 10 დღიანი/2 კვირიანი პერსპექტიული მენიუ					მენიუს უზრუნველყოფის ფორმის რეგულირება (ადგილზე დამზადება/ მზა საკვების შესყიდვა/სხვა.)	პროდუქტების და მზა კერძების ხარისხის კონტროლი	საკვები პროდუქტების უსაფრთხო დამუშავების, მომზადების და სერვირების, ასევე, კვების პროცესში გადაცემის მაღალი რისკის მქონე სურსათის დამუშავების მეთოდები და კვებითი ღირებულების შენარჩუნების წესები	დაწესებულებამ წარმოადგინა დადგენილი შესაბამისობის აღმოფხვრის მიზნით შესაბამისი უზრუნველყოფის გეგმა, კერძოდ: მექანიზმის სრულყოფა, რომელიც დაარეგულირებს მექანიზმში ყველა საავადმდელო საკითხს; პასუხისმგებელი პირები (გაერთიანების დირექტორი, კვების სპეციალისტი); საჭირო ადამიანური რესურსი(გაერთიანების დირექტორი, გაერთიანების დირექტორი, ბაღის ხელმძღვანელები, დირექტორის ექსპერტიზა) და სხვა
1.4	დაწესებულებას შედგენილი აქტს 10 დღიანი/2 კვირიანი პერსპექტიული მენიუს შესაბამისი კერძების კარტოიება, რომელიც საავადმდელო მოიცავს შემდეგ ინფორმაციას: ა) კერძის ინდივიდუალური ბარათი; ბ) მომზადების ტექნოლოგია (რეცეპტი და მომზადების წესი); გ) კერძის ენერგეტიკული ღირებულება (კალორიულობა); დ) ქიმიური შემადგენლობა (ცილა, ცხიმი, ნახშირწყლები); ე) პროდუქტის დამუშავების დანაკარგები (ბრუტო/ნეტო); ე) ექსპერტიზის კერძის გამოსავალი (გასაცემი ულუფის ზომა); ზ) პროდუქტების განწილვის ცხილი ერთ ბავშვზე განკარგულებით.					მენიუს უზრუნველყოფის ფორმის რეგულირება (ადგილზე დამზადება/ მზა საკვების შესყიდვა/სხვა.)	პროდუქტების და მზა კერძების ხარისხის კონტროლი	საკვები პროდუქტების უსაფრთხო დამუშავების, მომზადების და სერვირების, ასევე, კვების პროცესში გადაცემის მაღალი რისკის მქონე სურსათის დამუშავების მეთოდები და კვებითი ღირებულების შენარჩუნების წესები	დაწესებულებამ წარმოადგინა დადგენილი შესაბამისობის აღმოფხვრის მიზნით შესაბამისი უზრუნველყოფის გეგმა, კერძოდ: მექანიზმის სრულყოფა, რომელიც დაარეგულირებს მექანიზმში ყველა საავადმდელო საკითხს; პასუხისმგებელი პირები (გაერთიანების დირექტორი, კვების სპეციალისტი); საჭირო ადამიანური რესურსი(გაერთიანების დირექტორი, გაერთიანების დირექტორი, ბაღის ხელმძღვანელები, დირექტორის ექსპერტიზა) და სხვა

2	მენიუ დაგეგმილია შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:								
	კვების პროცესი დაგეგმილია იმგვარად, რომ დაწესებულებაში ჯგუფებისთვის კვების მიწოდება ხდება ყოველდღიურად ერთსა და იმავე დროს, რაც დასტურდება დღის განრიგით								
	კვების მიწოდების ჯგუფადობა, საღმრთელი-საგანმანათლებლო პროცესის ხანგრძლივობიდან გამომდინარე, შეესაბამება შემდეგ განაწილებას:								
	9 საათზე მეტი - 2 ან 3 ძირითადი კვება და 2 ან 3 წახუმება 9 საათამდე - 2 ძირითადი კვება და 2 წახუმება (მიწოდებული 4 ჯერადად ან 3 ჯერადად) 5 საათამდე - 2 ძირითადი კვება და 1 წახუმება 3.5 საათამდე - 1 ძირითადი კვება და 1 წახუმება								

	მწიწი დაგეგმილია იმგვარად, რომ კვების მიწოდების ჯერადობის შესაბამისად კვებებს შორის დღის ენერგეტიკული ღირებულება შემდგენიარად ნაწილდება:	☒	☐	☐	☐	1.კვების პროცესი დაგეგმილია ერთსა და ინავე დროს, რაც დასტურდება დღის განრიგით. 2.კვების მიწოდების ჯერადობა, დღის ენერგეტიკული ღირებულების განაწილება, სეზონურობა, კერძების მრავალფეროვნება, საუზმის, სადილის და წახეშების დაგეგმარება,სასმელის მიწოდება განსაზღვრულია ტექნიკური რეგლამენტის შესაბამისად, რაც დასტურდება სეზონური 10 დღიანი/ორკვირიანი პერსპექტიული მენიუთი.			
	საუზმე =20% წახეშება =10% სადილი =30% შუადღის წახეშება=15% ვახშამი =15% სადამოს წახეშება =10%	☒	☐	☐	☐				
	მწიწი დაგეგმილია იმგვარად, რომ პროდუქტის შერჩევისას გათვალისწინებულია სეზონურობა	☒	☐	☐	☐				
	მწიწი დაგეგმილია იმგვარად, რომ გათვალისწინებულია კერძების მრავალფეროვნება და ერთი და იგივე კერძი (მათ შორის, გადამუშავებული პროდუქტის სხვა კერძის ფორმით გამოყენება) არ შეიძლება ორ დღეზე ნაკლები ინტერვალით	☒	☐	☐	☐				
	საუზმე დაგეგმილია იმგვარად, რომ მოიცავს: ერთ სასმელს, მარცვლოვნებს, რძის ნაწარმსა და ხილს (ხილი შესაძლებელია გადატანილი იქნას დილის წახეშებაზე)	☒	☐	☐	☐				
	სადილი დაგეგმილია იმგვარად, რომ მოიცავს: 4 ან 5 კომპონენტს და აუცილებლად მოიცავს პურს, წყალს, ძირითად კერძსა და გარნირს	☒	☐	☐	☐				
	წახეშება: დაგეგმილია იმგვარად, რომ მოიცავს: შაქრის ნაკლებად შემცველი ბურღულს/ახალი ხილს/ბოსტნეულს/რძეს/დახალი ცხიმბინების რძის ნაწარმს	☒	☐	☐	☐				
	სასმელად გამოიყენება წყალი/დახალი ცხიმბინების რძე/ხილის წვენი (100%-იანი, შაქრის დამატების გარეშე) და სხვა.	☒	☐	☐	☐				
3	დაწესებულების მიერ დამტკიცებული მენიუ-ფაქტურა შესაბამისია შემდეგ მოთხოვნებთან (მონაცემები გამოტანილია 9 სათაითი მომსახურების შემთხვევაში, უფრო მეტი/ნაკლები დროითი ზაფხვის დაწესებულებაში დაყოვნების შემთხვევაში, ექსპერტმა კვების ჯერადობისა და გადამწილების მიხედვით უნდა გამოიანგარიშოს შესაბამისი პროპორციული მოთხოვნები, ასახოს კითხვარის მე-3 სექციამი და შესაბამისად შეაფასოს)								
	დაწესებულების 10 დღიანი მენიუ-ფაქტურის დილიური ენერგეტიკული ღირებულება საშუალო არითმეტიკული დაანერგებით არის 1292 კილოკალორია (დღიურად შესაძლებელია კალორიის ცვალებადობა +/-10 კკკლ);	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურაში 10 დღიანი მენიუს ცილის შემცველობა საშუალო არითმეტიკული დაანერგებით არის 50.37გრამი (დღიურად შესაძლებელია ცვალებადობა +/-5 გ);	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურაში 10 დღიანი მენიუს ცხიმის შემცველობა საშუალო არითმეტიკული დაანერგებით არის 49.57გრამი (დღიურად შესაძლებელია ცვალებადობა +/- 5 გ);	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურაში 10 დღიანი მენიუს ნახშირწყლების შემცველობა საშუალო არითმეტიკული დაანერგებით არის 160.82 გრამი (დღიურად შესაძლებელია ცვალებადობა +/- 5გ);	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურაში თითოეული ზაფხუზე გაწერილია 1300 გ პური, მარცვლოვანი და ბურღული 10 დღის განმავლობაში, მათ შორის აუცილებელია:								
	პური =1000გ								
	მარცვლოვანი და ბურღული =300გ	☐	☒	☐	☐				
	საქონდირი ნაწარმი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ აღემატება 40გ-ს.								
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურაში თითოეულ ზაფხუზე გაწერილია 4300 გ ხილი, კარტოფილი და ბოსტნეული 10 დღის განმავლობაში, მათ შორის აუცილებელია:								
	ხილი =1300გ (მათ შორის ხილის წირი (არსებობის შემთხვევაში) არაუმეტეს 100გ)		☒	☐	☐				
	ბოსტნეული =1800გ	☐	☒	☐	☐				
	კარტოფილი =1200გ								
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებული მენიუ-ფაქტურაში თითოეულ ზაფხუზე გაწერილია 4870 მლ. რძე და რძის პროდუქტი 10 დღის განმავლობაში, მათ შორის აუცილებელია:		☐	☒	☐	☐			
	რძე დასაღვად =1500 მლ.		☐	☒	☐	☐			
	რძე და რძის პროდუქტი =3370 მლ.	☐	☒	☐	☐	☐			
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებული მენიუ-ფაქტურაში თითოეულ ზაფხუზე გაწერილია 840გრ ხორც პროდუქტები 10 დღის განმავლობაში, მათ შორის აუცილებელია:								
	საქონდის რძილი ხორცი 440გ	☒	☐	☐	☐				
	ქათმის ფილე 200გ	☒	☐	☐	☐				
	თევზის ფილე 200გ	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებული მენიუ-ფაქტურაში თითოეულ ზაფხუზე გაწერილია 220გ ცხიმი 10 დღის განმავლობაში, მათ შორის აუცილებელია:								
	მცენარეული ზეთი 100გ	☒	☐	☐	☐				
	ნაღების კარაგი 120გ	☒	☐	☐	☐				
4	აგრძელებს/ლიმიტირებული პროდუქტების არსებობა ზაფხუთა კვებისთვის შემუშავებულ მენიუში								
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურის მიხედვით კრებებში მარილის გამოყენების მაქსიმალური დღიური დოზა არის არაუმეტეს დღიური 3 გრამის პროპორციული, მიწოდებული კვების ჯერადობის შესაბამისად	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურის მიხედვით თავისუფალი შაქრის მოხმარების მაქსიმალური დღიური დოზა არის არაუმეტეს დღიური 25 გრამის პროპორციული, მიწოდებული კვების ჯერადობის შესაბამისად	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუში არ არის გაწერილი და ზაფხუთა კვებაში არ გამოიყენება კოფეინის შემცველ პროდუქტები	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუში არ არის გაწერილი და ზაფხუთა კვებაში არ გამოიყენება ყავა და შავი ჩაი	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუში არ არის გაწერილი და ზაფხუთა კვებაში არ გამოიყენება ტბილი და გაზიანი სასმელები (მათ შორის ხილის სასმელების, გაზიანი/ულკოპოლი სასმელების, ალდეგილი სასმელების (გარდა რძისა), ენერგეტიკული სასმელების)	☒	☐	☐	☐				

	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუმში არ არის გაწერილი და ბავშვთა კვებაში არ გამოიყენება მოზრდილთათვის განკუთვნილი საკვიალური და დიეტური პროდუქტები (მაგ: ქოლესტეროლის დამწვეი ან ულერდისის მაღალი შემცველობის სურსათი და სხვ.) გარდა იმ შემთხვევისა თუ საკვიალურ საჭიროებიდან გამომდინარე მშობლის მიერ წარმოდგენილია საკვიალისტის მიერ მუშუშავებული ინდივიდუალური მენიუ	☒	☐	☐	☐	სეზონური, 10 დღიანი/ორკვირიანი პერსპექტიული მენიუს, კვების უზრუნველყოფის მექანიზმისა და სატენდერო პროდუქტების მახასიათებლების დოკუმენტის მიხედვით ბავშვთა კვებაში არ გამოიყენება აკრძალული პროდუქტები , ასევე ლიმიტირებული პროდუქტებიც გამოიყენება ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნების შესაბამისად.			
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურაში არ არის გაწერილი და ბავშვთა კვებაში არ გამოიყენება გარეული ფრინველის ხორცი	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუ-ფაქტურაში არ არის გაწერილი და ბავშვთა კვებაში არ გამოიყენება იხვისა და ბატის კვერცხი	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუმში არ არის გაწერილი და ბავშვთა კვებაში არ გამოიყენება კულტივირებული თუ არაკულტივირებული სოკო	☒	☐	☐	☐				
	დაწესებულების მიერ დამტკიცებულ მენიუმში არ არის გაწერილი და ბავშვთა კვებაში არ გამოიყენება საოჯახო პრობლემი მომზადებული სურსათი (გარდა იმ შემთხვევისა თუ კვებითი აუტალიზის მექანიზმში გაწერილია მსგავსი პროცედურა)	☒	☐	☐	☐				
	ბავშვთა კვებაში არ გამოიყენება შემდეგი საკვებდანამატები: ნატრიუმის ხეშხატი (E211)- კონსერვანტი ტარტრაზინი(E102) - საღებავი ჭიბოლინისებრი ყვითელი (E104) - საღებავი ყვითელი "შუის ჩასელა" (E110) - საღებავი კარმუაზინი (E122) - საღებავი პონსო ალისფერი 4R (E124) - საღებავი წითელი ალურა AC (E129) - საღებავი	☒	☐	☐	☐				
5	კვების მიწოდება და უსაფრთხოება								
	დაწესებულებას ბავშვთა ზღვრული რაოდენობის გათვალისწინებით უზრუნველყოფილი აქვს შესაბამისი რაოდენობის ჭურჭელი და ფინანსური რესურსი	☒	☐	☐	☐	I.დაწესებულებას ბავშვთა ზღვრული რაოდენობის გათვალისწინებით უზრუნველყოფილი აქვს შესაბამისი რაოდენობის ჭურჭელი და ფინანსური რესურსი, რაც დასტურდება ინვენტარიზაციის დოკუმენტის და ადგილზე დათვალიერების საშუალებით და ასევე ა(ა)იპ თიანეთის მუნიციპალიტეტის საბავშვო ზაგა-ბაღების გაერთიანების ანგარიშით 2024 წელს გაწეული მუშაობის შესახებ 2.დაწესებულებაში მუდმივად კონტროლდება ბავშვების კვების პროცესი საგანმანათლებლო პერსონალის/ჯგუფის დამხმარე პერსონალის მიერ, რაც დასტურდება მექანიზმით და პერსონალის უფლება-მოვალეობებით.			
	დაწესებულებაში მუდმივად კონტროლდება ბავშვების კვების პროცესი საგანმანათლებლო პერსონალის/ჯგუფის დამხმარე პერსონალის მიერ	☒	☐	☐	☐				

რიცხვი: 24/10/2025

კვების დარგში
ექსპერტი:

მარინე
ზაზაშვილი

-
