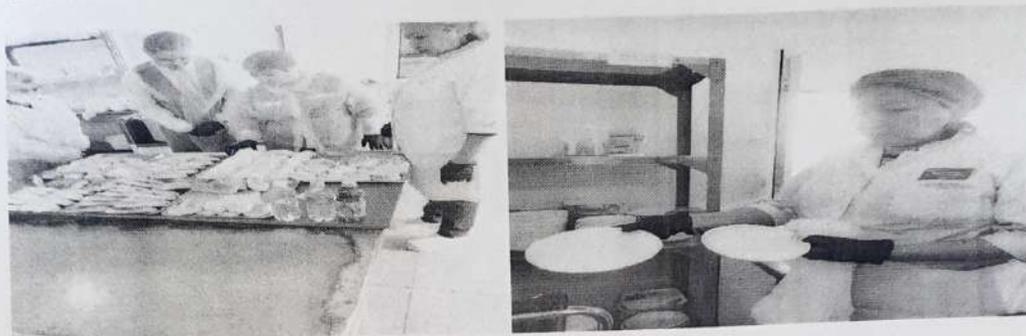


## Мектеп асханасындағы тексеріс

20.09.2023 жыл балалардың дұрыс тамақтануына оқушылардың ыстық тамақ ішуіне тексеріс жүргізілді. Дұрыс тамақтану, олардың денсаулығы мықты болуға және дене бітімі сымбатты болып өсуіне ықпал етеді. Оқушылардың тамақтану кезінде өмір қауіпсіздігі қамтамасыз етілген. Азық-түлік сапасына жауапкершілік жалға алушы мен мектеп медбикесіне жүктелген. Асханадағы тағамдар таңертен мектеп медбикесі тексерістен өткізілген соң ғана тамақтанушыларға беріледі.



Асханадағы тағамдар санитарлық ережеге сай сақталған. Сынып жетекшілер арасында 1-ші және 2-ші ауысым бойынша кезекшілік ұйымдастырылған. Тағамдардың мәзірі мен түрлері жәйлы мағлұмат күнделікті ауыстырылып, мектеп директорының мөрі мен бекітіліп ілінеді.

Мектебімізде балалардың денсаулығын нығайту, дұрыс тамақтануды жолға қою барысында жұмыстар жүргізіліп, апта соңында комиссия мүшелерінің құрамы жиналып тексеріс өткізді. Білім беру ұйымының медбикесі, әлеуметтік педагог, оқу ісі жөніндегі орынбасары комитеті, 11-сынып оқушысымен бірге отырып асхананың санитарлық жағдайы тексеріліп, кемшіліктері ескертілді.



АКТ

Бракераж комиссиясының мектеп-лицейі» КММ  
асханасында тамақ ұйымдастыруды тексеру.

Біз, төмендегі кол койған бракераж комиссиясының мүшелері « Ыбырай  
Алтынсарин атындағы мектеп-лицейі» КММ -ның мектеп асханасын тамақты  
ұйымдастыруды тексеріс жасады және анықтады:

-асхананың санитарлық жағдайы таза; асхана қозғалтқыштары  
арнайы ферилмен тазир; қозғалтқыш қорсету саласы  
жоғары, балаларға берилп тамақтан тазаландыр  
дизир; келетін асхана тамақтан тамақтан сай  
тамақтан берил.

-дастархан мәзірінің барының және өнімнің сәйкестігінің онда көрсетілген сир  
етінен жасалған күрш сарасы 250 гр, белке (ақуыз)  
И тир (май) - 8, үшөрттер 2, 216 кел; кел 40 гр;  
келет 250 гр, белке (ақуыз) тир (май) 50 гр

Өнімнің ассортименттері бәйше 50 гр, мектеп бәйшегі 30 кел,  
бәйше (картепке көпестімен айне және  
маймен

Органалептикалық сынаманың нәтижелері және өнімнің сапасы тамақтан  
тамақтан сай, дүршіл құрамы жоғары  
дүршеде, ұсынылған тамақ көрсетілген  
прямой сай асып кетті ескерту  
жасады.

Қайнаған ауыз судың барлығы Мектепте бәйше айышыларға  
арнайы әр кәбәтте, асханада тамақтан  
тан ауыз тұтынуға арнайы еу құрылған  
Ата-аналардың пікірі және қозғалтқыш саласы,  
ұсынылған тамақтан сай  
тамақтан берил бірде.

Комиссия мүшелерінің ұсыны оғастарға көңіл бәйше  
важсет, қозғалтқыш және тамақ  
дайындауға байланы артық пікір жоқ.

Тексерістің өткізілген күні: 20.09.2022 ж.

Комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарин

Г.Идинова мүшесі, оқу ісі жөніндегі директордың орынбасары Г.И.

Әлеуметтік педагог: Э.Елдосова

Медбикелер: Б.Ш. Баекенова

Ата-ана комитеті: К. Есимсеитова

11 «А» сынып оқушысы: С.Батырбаев



## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20.09.2023 ж.

№ 1

Білім беру ұйымы М. Айтқалиев атындағы мектеп-лицей  
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Суханова И.А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

**Ж.Жамангарина** - төрағасы, мектеп директоры.**Б.Баекенова** - мектеп медбибісі.**Э.Елдосова** - әлеуметтік педагог.**Қ.Есімсейтова** - ата - ана комитетінің төрайымы**С.Батырбаев** - 11 «А» сынып оқушысы:

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			—	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			—	
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		150		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		

Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы			-	
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы			-	
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы			-	
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және		+		

жай-күйі			+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы			+		
Механикалық желдетудің жай-күйі			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					-
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау					-
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>					
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы					-
Жұмыртқаны сақтау шарттары			+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал			+		
Бактерицидті шамның болуы					-
<b>Буфет</b>					
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			+		
Баға белгілерінің болуы			+		
Сақтау шарттарын сақтау			+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					-
<b>Құжаттар</b>					
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар					-
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)					-

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			-	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы			-	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі			-	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		

Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				-
Асханақызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)			+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			+	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				-
Москит торының болуы			+	
<b>Жиыны</b>				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Асхана қызметкерлерінің келбеті қорықпайтын, олардың асхананың тазалығы, тағамның сақталуы, оқушыларға арналған жинау мүкәммалының болуы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы, дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы, оларды сақтау шарттары.*

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарин

Мектеп медбибісі: Б.Баекенова

Әлеуметтік педагог: Э.Елдосова

Ата – ана комитетінің төрайымы: Қ.Е. Мейітова

11 «А» сынып оқушысы: С.Батырбаев



*Ж.Жамангарин*  
 Баев  
 Мейітова  
 Мейітова  
 Батырбаев

Өнім беруші және/немесе жауапты аспаз (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) беру  
 ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты (білім беру)  
 (қолы) *С. Батырбаев*  
 20.09.2023