

АКТ

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

Біз, төмендегі қол қойған бракераж комиссиясының мүшелері «Ыбырай  
Алтынсарин атындағы мектеп-лицейі» КММ -ның мектеп асханасын тамақты  
ұйымдастыруды тексеріп жасады және анықтады:

-асхананың санитарлық жағдайы қажеткерлер арналы форма  
мен түреді, қажет көрсету саналы жотары,  
берілген жеткілі мерем үнісі. Әржәне  
мезгілде меремге сай.

-ластархан мәзірінің барының және өнімнің сәйкестігінің онда көрсетілген сорт  
етінен жасалған күрлісі ерне 200г  
ақуыз (Белен) 11мәзі (жир) - 1 үністағы - 2  
қан үнісі Белен (ақуыз) 1. мей (жир) 1,  
үністағы 15гүнісі қолмен 200г Белен 200г.  
Өнімнің ассортименттері Беленде бар бәлісі (корман  
пен, саусаға, салма, мейіз.

Органаптикалық сынаманың нәтижелері және өнімнің сапасы өкілі санал  
ен мерем, меремге сай қиралы мерем  
мәзірлерге мәзірмен сай  
меремге мерем сай алып кетті.

Қайнаған ауыз судың барлығы Мектеп білім алушыларға  
арналған әр қабатта, асхананың маңындағы ауыз  
су тұтануға қажетті су құрылғылары бар.  
Ата-аналардың пікірі жалпы қажет көрсету  
саналы меремге сай, өкілімен сай  
үністағы алып кетті. Әрне үнісі сай алып кетті.  
Комиссия мүшелерінің ұсыны арналарға мәзір беру  
кіші арналарға үнісі арнаға  
арналарға.

Тексерістің өткізілген күні: 22.12

Комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: Ж.Жамангалиев

Г.Идирова мүшесі, оқу ісі жөніндегі директордың орынбасары

Әлеуметтік педагог: Э.А.Елдосова

Медбикелер: Б.Ш. Баекенова

Ата-ана комитеті: Қ. Есімсеитова

Қамқоршылық кеңес төрағасы: Д.М.Сейтбеков

11 «А» сынып оқушысы: С.Батырбаев



## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22.12.23ж.№ 4Білім беру ұйымы Абарай А.тансарин атындағы мектеп-лицейіҚызметті жеткізуші (болған жағдайда) Сүлейменова И. А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

**Ж.Жамангарина** - төрағасы, мектеп директоры.**Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары** - Идирова Г.Д**Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары** - Г. Елубекова**Б.Баекенова** - мектеп медбибісі.**Э.Елдосова** - әлеуметтік педагог.**Д.М.Сейтнеков** - қамқоршылық кеңес төрағасы**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)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға 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		+		
Жина умұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық су мен 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		+		
Таза алу кестесінің болуы		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғынтарда, стеллаждар да сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерін де жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Коконістерді жәшіктерде, тауар қойғынтарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Сыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
<b>Тоназытқыштар</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, сағудың 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, сағудың және пайдаланудың болуы			-	
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы			-	
<b>Үн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы			-	
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерігіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+	.	

Тыйым салынған өнімдердің болуы			—	
<b>Пісіруцехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таң балау		+		
Электр жабдыктарының 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 уандыратын құжаттардың болуы			—	
Жұмыртқа нысақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және оңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы			—	
<b>Буфет</b>				
Мөрмен немесе қол мен 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		+		
Тағамдайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасы норганолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау уведомосы		+		
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 істейме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі,		+		

таңбалануының болуы		+		
Жинау мұқаммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке сүй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспек заттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			—	
Москит торының болуы		+		
<b>Жиыны</b>				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Қолмен көрсету қажеті жоқ, тазалық сақталған, дайындалған тазалық емді. Моқам, бәйбіше қолмен асап келтіріп, сипаттан 1 тарапқа берді.*

**Комиссияның қолдары:**

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары: Идинова Г.Д.

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Г.Едубекова

Мектеп медбиісі: Б.Баекенова

Әлеуметтік педагог: Э.Елдосова

Қамқоршылық кеңес төрағасы: Д.М.Сейтпеков

Ата – ана комитетінің төрайымы: Қ.Есімсейтова

II «А» сынып оқушысы: С.Батырбаев



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