

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 тексеріс жасады және анықтады:

-асхананың санитарлық жағдайы таза, асхане қозметкерлері арнайы формамен жұр, қозмет көрсету сапасы жоғары, балаларға беріліп кеткен материалдар дүңірі, мына асхане тазадан таланға сай, жоуап берері.

-дастархан мәзірінің барының және өнімнің сәйкестігінің онда көрсетілген сорт етімен тасалған күрші сәнісег 200 гр ақуы (бейкы) 11 май (жур) - 8 уйевердер - 2 2/16 қал пен гр бейкы (ақуы) 1 май (жур) 1, уйевердер 1,5 дәрүвердер қолнат 200 гр бейкы 50 гр.
Өнімнің ассортименттері бейішке 50 гр, мектеп бейішкесі 30/100 бейіш (кармен лех, канустемел айма, шісіз бен

Органалептикалық сынамадың нәтижелері және өнімнің сапасы талантерте талықпен сай дүңірілігі күрешет жоғары дәрәжесі ұсанатан татом көрсетілген ұалынан сай асан кетті, ескертю жасалған

Қайнаған ауыз судың барлығы мектеп бейіш ауышларға арналған гр қабатта, асханеде мадартылған ауыз су тұтосқуға арналған ші дүңірілігі арналған
Ата-аналардың пікірі мына қозмет көрсету келесі ұсанкыдан материал таланға сай.
Әше пікіржәк: Әшеішке сай ұалынан астан жұр.
Комиссия мүшелерінің ұсыны көрсетерте көкіл болу кіші дүңіштер-ді үлкені ауыстару

Тексерістің өткізілген күні: 27. 11. 2023 ж

Комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Г.Идирова мүшесі, оқу ісі жөнделері директордың орынбасары Г

Әлеуметтік педагог: Ә.А.Елдосова

Мед.бикелер: Б.Ш.Баекенова

Ата-ана комитеті: К.Есімбецтова

Қамқоршылық кеңес төрағасы: Д.М.Сейтпеков

II «А» сынып оқушысы: С.Батырбаев

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 27.11.23өе№ 3Білім беру ұйымы «Ноғрай Аймақаралық атаңдары мектеп - лицейі КММҚызметті жеткізуші (болған жағдайда) Суханова В.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.Сейтпеков** - 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		+		
Бакылаудағы 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			-	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
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 умүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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		+		
Тазалау кестесінің болуы			-	
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждар да сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы			-	
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерін де 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			-	
Тоңазытқыштар				

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		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынған өнімдердің болуы			—	
Пісіруцехы				
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			—	
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктік уландыратын құжаттардың болуы			—	
Жұмыртқа нысақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы			—	
Буфет				
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			—	
Құжаттар				
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 фабрикалардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасы органолептикалық 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		+		
Тұрмыстық бөлме				
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 мүқәммалы, олардың жеткіліктілігі.		+		

таңбалануының болуы			-	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспек заттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			-	
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана қызметкерлерінің қызметі көрсету сапасы жақсы, медициналық сақтауға, оқушыларға дөйлендірілген медициналық қолғап, бөлімше, пиротехника трюндары сапалы келтірілген, ескерту таспауы. Төрекейлері үлкеніне ауыстыру керек.

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

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

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Г. Елубекова

Мектеп медбибісі: Б.Баекенова

Әлеуметтік педагог: Э.Елдосова

Қамқоршылық кеңес төрағасы: Д.М.Сейтпеков

Ата – ана комитетінің төрайымы: Қ.Есімсейтова

II «А» сынып оқушысы: С.Батырбаев



Handwritten signatures of the commission members, including 'Бау' and 'К. Аманжол'.

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
 және/немесе жауаптысыз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
 таныған (қолы)

