

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 9.12.2024ж
№ 6

Білім беру ұйымы: Абарей Айтжансерин атындағы мектеп - лицейінің
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда): Суханова У.А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ж.Жамангарина - төрағасы, мектеп директоры.

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары - Идирова Г.Д.

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары - А.Г.Досенова

Б.Баскенова - мектеп медицина бөлімі.

Э.Г.Тогова - әлеуметтік қолдау комиссия хатшысы.

Ж.А.Уалинова - қамқоршылық кеңес төрайымы

Қ.Есімсеитова - ата - ана комитетінің төрайымы.

Ә.Ержанқызы - 11 «А» сынып оқушысы:

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Тамашталды	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 сапасы		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		

А тағамды үлкейтіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынды)		+		
Тармоу жағдайы (талғасын зағты пайдалануға тыйым салынды)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың бұлуы және қасықтарды, таяншықтарды жоғары қаратып сақтау)		-		
Тағамды тұрмендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудың және пайдаланудың болуы			-	
Тамақпен байланысты емес тауарларды саудың болуы			-	
Тамақ шуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны				
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кестіріністердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас-үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		-		
Ыдыстың қосалқы жаныстығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жина умұқаммалы (тінбілдеу, жеке ештеу орны)		+		
Ас блогы үй-жайтарының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық су мен жабықтау жүйелерінің, су қалыпқыптардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Ас бөлшектерінде шамдар аз қорығына арнап тұрғызылған, ал екіден қорығына бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жапайлардың 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 өңделгені және кезеңді жуу)				
Ағындықтарды сақтау: - «ас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Таңдау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойындарда, етеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерін де жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Қоқындарды және тауар қойындарда, тегелдердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдалануының болуы			.	
Тоңағытқындар				

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көрсіндісін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдалануының болуы			-	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдалануының болуы			-	
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдалануының болуы			-	
Үй цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдалануының болуы			-	
Нап цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нап саястауға арналған сөрелерді оңдеуге арналған 1% сіркеуы ерітіндісін болуы		+		
Нап үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шеткінің болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынған өнімдердің болуы			-	
Шеіруцехы				
Жабдықтар мен мүкәмнадны таң балау		+		
Тексеру жабдықтарының жарамдылығы және жағдайы		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жағдайы		+		
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 тигізілген сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктік уандыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқа нысақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тағабасы 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				
Тағам өнімдерін жеткізудің мермен жасалған шарттар		+		

Астық және дәмдік өнімдердің қауіпсіздігі туралы ақпараттың жеткілікті деңгейде берілуі		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келін түскен өнімнің санына, нормаларға сәйкестігі		+		
Тасымалдаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тамақ сұраныс және «А» және «Б» өнімдердің сапасы нормаларына сәйкестік бақылау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау уведомосы				
Жұмыс орында медициналық тексерумен және гигиеналық оқшаудан өткізілуі туралы белгісі бар ас блоқты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналына ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Топақ тазалау үргізу журналы		+		
Топақзатқониттардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістің биология бағдар аймағының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жабынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жабынтығында жұмыс істеуі)		12 +		
Жинау мүқоммасы, олардың жеткіліктілігі		+		

таңбалуының болуы		+		
Жыныс мүшелігінің, өмір сүруін сақтау шарттарының және қолдану (арнайы қорғаныш) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Мектеп қорытаң болуы		+		
Жыныс				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Барлық ас мәзірі нормата сай жасалына.
 Қолдану, тауар қойыны атақтар және
 тегін өзгертілер.*

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары: Идилова Г.Д

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Досенова

Мектеп медбиісі: Б.Бакенова

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Ә.Елжолан

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Ужипова

Ата-ана комитетінің төрайымы: Қ.Есімсентова

II «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы



Handwritten signatures and initials:
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]

Өнімберуші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымытамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

[Signature] - (қолы)

АКТ

Бракердж комиссиясының мектеп-лицейі» КММ
аханасында тамақ ұйымдастыруды тексеру.

Біз, төмендегі қол қойған бракердж комиссиясының мүшелері « Бібырай
Алтынсарин атындағы мектеп-лицейі» КММ -ның мектеп аханасын тамақты
ұйымдастыруды тексеріс жасады және анықтады:

Аханадағы санитарлық жағдайы асхана мүшелерімен
арнайы кезеңде тексерілді. Асхана
санитарлығы жақсы тексерілді.

Тағархан мәірінің барлығы және оның сапалығын оңаш көрсететін смак
етімен тасалған құрғы сарасы 250 гр; ащы
(балла) 11 мей (жы) 8 ұшбағ - 2 26 кел келде
ащы 1 мей 15 ұшбағ м. дүрмен келде
200 гр балла 1 (жы)

Оның асортименттері кертел салған бүйі 75 гр;
қарыққайы салған бүйі 75 гр; тәтті
тақаштар 80 гр; тәтті тақаш ірішкімен - 100 гр.
Органистикалық сынаманың нәтижелері және оның сапасы

Тәтті салған тақаш, дүрмен. Тақаштарға
тәттімен сәй.

Қайнаған суыт суың барлығы мектеп бүйі ащыларға арнаған
др. қабатта, асханада тағархан тұрғызуға
арнаған су құбырлары орнатылған
Ата-аналардың пікірі бүлік тексерісін өте
жақсы алдыған айтылған сөзіне
бүйік орайдаған.

Комисия мүшелерінің ұсыны асхана таға, тағархана
делменген ұшбағ арнақ кел
емес

Тексерістің өткізілген күні: 9.12.2019

Комисия мүшелері:

Мектеп директоры: Ж.Жамангар

Г.Идирова мүшесі, оқу ісі жөніндегі

Т.А.Дюсенова - директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары;

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Ә.А.Елдосова

Мелдбикелер: Б.Ш. Бакенова

Ата-ана комитеті: К. Есімсеитова

Қамқоранадық кеңес төрайымы: Ж.А. Уаллинова

И «А» сынып оқушысы: Ә.Т.Тражанқына



Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күн 18. 12. 2024ж№ 7Білім беру ұйымы «Бобарай Ақжолсерік атаиран мектеп-лицейі КММ
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Сүлейменов У.А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ж.Жаманарина - төрағасы, мектеп директоры.

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары - Идирова Г.Д.

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары - А.Т.Досенова

Б.Баекенова - мектеп медбикесі,

Э.Е.Досова - әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы

Ж.А.Уалинова - қамқоршылық кеңес төрайымы

Қ.Сейсенгова - ата-ана комитетінің төрайымы

Ә.Ержанқызы - 11 «А» сынып оқушысы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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 перенормативтік мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген араба		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің орташа температурасы		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		

Ү тағамды үлестіру жерісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ыстыққа қатты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау пәсестерінің болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дабылдаудың, сатуының және пайдалануының болуы			-	
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатуының болуы		+		
Тамак ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны				
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кенгіргіштердің болуы		+		
Жабықтан жағдайы		+		
Үстелдерді оңдеуге 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)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ішкі тағам суу ерекшелігі» міндетінің болуы		+		
Ыстық және суық су мен жабықстау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жыту жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, иштетіліп қорғаныштың 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 жағдай 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)		+		
Ағын ыдысты сақтау: - «таз» асхана ыдыстарын жинау; - ауу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тағалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымды өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, етелаждар да сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар қорын тегісін сақтау		+		
Тамақ өнімдерін де жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбалаған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың саңғырлық жағдайы		+		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дабындаудың, ситудың және пайдаланудың болуы		+		
Топанытқыштар				

Тоңаытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігінің сәйкестігі		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңаытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен тұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдың таңбалауы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Қоқөсіе цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдың таңбалауы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдың таңбалауы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдың таңбалауы		+		
Нан сақтауға арналған ерелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үйіндісі жинауға арналған ыдыс пен ыдыстардың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		

Ғайым салынған өнімдердің болуы		+		
Шісіруісехы				
Жай ыақтар мен мұқаммалы таң балау		+		
Элекір жайдыастарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Ғайым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы			-	
Персоналдың қол жууы және кентіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктік ұлшдыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқа нысақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
паттериннің тиімділігі болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қол мен расталған сағылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайе-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сағу шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Ғайым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы			-	
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				

Антоколликке арналган хабарлама (аппак-түбікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағамдайын даудың технологиялық карталары		+		
Тест дұрыс келген тағам өнімдері мен жарғысылай фабрикалардың бракерліктік журналы		+		
«С»-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасы органолептикалық бағалау журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдері нормаларынан арып шығатын бағалау үзексіздігі				
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас бөлмесінің жұмысшы қорына бөгде заттардың кірісіне аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Толық тазалаудың тексеру журналы режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қорына тазаланып болуы		+		
Қызметкерлердің жеке киімін сақтауға арналған шкафының болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сәртін келбеті (форманың тазалығы, үстел тазалығы, арнайы киімнің толық жаңағында жұмыс істеуі)		12 +		
Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі.		+		

Табиғатының болуы		+		
Жинау мүқаматын, табиғатын сақтауға арналған жекеуі-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Олардың сақтау шарттары.		+		
Москіт торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Бракератедик комиссия мүшелері ақпарат-
даты адм. мүлік сақласы, ас тәртібінің
дұрыс жүргізілуі сақталуы тексеріп
ішкітә. медицина айтқандық
ерінділер

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары: Ниязова Д.

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Досенова

Мектеп медбигісі: Б.Баскенова

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Э.Елдосова

Қамқоршылық кеңсе төрайымы: Ж.А.Уалинова

Ата-ана комитетінің төрайымы: Қ.Бейсентова

И. «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы



Бас
Қолы
Т. Е. Е.
Колы

Опінберуші (қызметті орындаушы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе
ақпарат беруші (білім беру ұйымдастырушыларын ұйымдастырған кезде) тапшыты

А. Жамангарина (қолы)

АКТ

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

Бұл төмендегі келі қойған бракераж комиссиясының мүшелері «Ыбырай Ахтановтың атындағы мектеп-лицейі» КММ -ның мектеп асханасын тамақты ұйымдастыруды тексеріп жасады және анықтады:

-асхананың санитарлық жағдайы таза асхана өзіндік терезі арнайы қорымен жұргізіліп, қорымен қорықты сапалы пайдалану. Балаларға беріліп жеткен тамақ дәмді.

-дәстархан мәзірінің барынша және өнімнің сәйкестігінің онда көрсетілген суп сорпасы 250 гр білігі - 11; псир-8 ұлмасы - 2 216 кал. Мақ - 40 гр, псир-1 ұлмасы 1,5 гр ұрғушылар қалың 200 гр білігі - 1 псир-1

Өнімнің ассортименттері көктем салмағы бөлігі 7 гр, қарақабат салмағы бөлігі 75 гр, тәтті мақам - тер 90 гр, тәтті мақам ірімшіктері 100 гр
Органаlettикалық сынамааның нәтижелері және өнімнің сапасы тамақтарға тамақтай сәй, әрбір ұсынылған тамақ көрсетілген ұрғушы асап түр кем емес

Қайнаған ауыз судың барлығы мектеп білім салушыларға арналған 3 кабинетке, асханаға тамақтарға және тұрғындарға арналған су құбыра орнатылған
Ата-аналардың пікірі: асхана таза, тамақтар дәмдімен ұрғушы асап түр кем емес

Комиссия мүшелерінің ұсыны Асханада айтылған соғымақ көп өзгерістер бар, өте жақсы барлығы жақсыдан айырған. К.С.Т -
Тексерістің өткізілген күні: 18.

- Комиссия мүшелері:
- Мектеп директоры: Ж.Жаман
 - Г.Идирова мүшесі, оқу ісі жөніндегі орынбасары
 - Г.А.Дюсенова - директордың ішкі істері орынбасары:
 - Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Дюсенова
 - Медбикелер: Б.Ш. Баеменова
 - Ата-ана комитеті: К.Есімсентова
 - Камқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Уалинова
 - ІІ «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы

