

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 11.11.2021ж№ 7Білім беру ұйымы Н. Айтжансариев атындағы мектеп - лицейі К.М.А
Қызметті жеткізуші (болса) Сүхенова Н. А.

Міндетті құрамдағы комиссия:

Ж.Жаманарина - төрағасы, мектеп директоры.

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары - Идирова Г.Д

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары - А.Т.Дюсенова

Б.Баекенова - мектеп медбихісі.

Э.Елдосова - әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы

Ж.А.Уалинова - қамқоршылық кеңес төрайымы

Қ.Есімсентова - ата - ана комитетінің төрайымы

Ә.Ержанқызы - И «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 перенективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Түркі мәзірге арналған бекітілген тәртіп		+		
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)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ысғалды 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		180		
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 мүқаммалы (таңбашу, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық су мен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		

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			-	
Үн 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 ерелерді оңдеуге арналған 1% еркеусу ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың		+		

болуы				
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы			-	
Шіріуіне				
Жабдықтар мен мүкәммалды таң балау		+		
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		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сана мен қауіпсіздіктік ұландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқа нысақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбамен бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мормен немесе қол мен растыған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прәне-шарак)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сағу 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 бракеряждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасы органолептикалық бағалау журналы		+		
ж. _____ де 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 бөгендегі зағдардың, қиғді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалаужүргізу журналы		+		
Тоңазатқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жапанығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке киігтарын 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)		12		
		+		
Жиһаз мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жиһаз мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жекеуей-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілесне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Барлық ас мәзірі норматив сай тасқандық
 ас мәзірі қарағанда кеш ішінде ескерткі
 тасқандық. Салықтардың тасқандық тасқандық.*

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары: Ишрова Г.Д

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Дюсенова А.І

Мектеп медбиісі: Б.Баекенова

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Э.Елдосова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Уалинова

Ата – ана комитетінің төрайымы: Қ.Беймсеитова

II «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы



Өкілдері (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты асыз (білім беру ұйымытамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

А. Дюсенова (қолы)

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 асханада қолжеткізгілер
арнайы киіммен келуі, балаларға
беріліп жатқан таяқтар, ғұлжі,
асхана санитарлық жағдайы тазасы

-дәстархан мәзірінің барлығы және оның сәйкестігінің онда көрсетілген
шығу етілен таяқтар күршіс сәтесі 250 гр
ақуы (басқа) Н.сей (шұр) 8 үлестегі - 2 216 мл Нен - 40 гр
ақуы 1 май күршіс т.б. 8 үлестегі қалың
250 гр басқа 1 шұр 1

Оның ассортименттері кармен сәлсіз балық 75 гр,
күршіс-сәлсіз сәлсіз балық 75 гр, тәтті текештер
80 гр, тәтті текеш ірілігіне 120 гр

Организацоналық сынаманың нәтижелері және оның сапасы тамақ
сапасы тазасы, таяқтар сәй, күршіс
жестірік таяқтарға таяқтар сәй

Қайнаған ауыз судың барлығы мектеп білім асханасында
арнайы әр қабатта, асханада тәжірибелі
пұтаның арнайы су құбырымен ерметсіз
Ата-аналардың пікірі асхана білім тәжірибелі
ғұлжі өмірде өз қолымен асқа
шұр

Комиссия мүшелерінің ұсыны Асханада жаңадан рәзіс
керек и розделочной доска жаңартыла
басқарса тазасы
Тексерістің өткізілген күні: 11.11.2017

Комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарин

І.Идирова мүшесі, оқу ісі жөніндегі

Г.А.Дюсенова - директорының шаруашылық

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: А.А.Алашова

Медбикелер: Б.Ш.Баекенова Байт

Ата-ана комитеті: К.Есімсейтова К.Есімсейтова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Уалинова

II «А» сынып оқушысы: Ә.Браканова



Ж
Дюсенова

К.Есімсейтова
Ж.А.Уалинова

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.11.2024ж№ 5Білім беру ұйымы Н. Атамқалиев атындағы мектеп-лицей КШМ
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Суханова У. А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ж.Жамангарина - төрағасы, мектеп директоры.**Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары** - Идинова Г.Д.**Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары** - А.Т.Досенова**Б.Баекенова** - мектеп медицинаші.**Э.Е.Досова** - әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы**Ж.А.Уалинова** - қамқоршылық кеңес төрайымы**Қ.Есимсентова** - 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 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 (ысгалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шпательлерді жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		.	-	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сағудың болуы			-	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		150		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кенгіргіштердің 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		+		
Жіпін уәкәлматты (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«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 оңдеу 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 сынымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді оңдеу (не оңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «ас» асхана ыдыстарын жинау, - жуу және оңдеу процесі, - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Суық сымалы өнімдерді тұғырларда, тауар қойғыштарда, 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 қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сынымдылықтар да сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дабындаудың,				

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			-	
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Пан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Пан сақтауға арналған сөрелерді оңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Пан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканын		+		

болуы				
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы			-	
Шірінуіне				
Жабықтар мен мүкәммалды тап бауу		+		
Электр жабықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тыйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Персоналдың қол жууы және кенітруі үшін жағдайлардың болуы, Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктік ұландыратын құжаттардың болуы		-		
Жұмыртқа нысептау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тапбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерияның шапшың болуы		+		
Буфет				
Мормен немесе қол мен расталған сатылатын буфет өнімдері асортиментінің тізбесі (прайе-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 жеке тиім шарттар		+	
Автокөлікке арналған хабарлама (атық-түтік жеткізуге рұқсат беру)		+	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+	
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+	
Тағамдайындаудың технологиялық карталары		+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракералдық журналы		+	
«С-тәрмендендіру» журналы		+	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасы органолептикалық бағалау журналы		+	
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау уведомосы			
Жұмыс орында медициналық тексеруден және санитарлық оқығудан 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 шкафының болуы		+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы		+	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+	

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жанытығында жұмыс істейме)	12			
	+			
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жекеуі-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Тәрмон ас мәзірі нарықта қол жасалған.
Ас мәзірі бағам кеші ішінде ескерту жасалған.
Санитарлық жағдай жақсы.
Тексеру нәтижесінде ескертулер*

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

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

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Дюсенова А.Т.

Мектеп медбиісі: Б.Баекенова

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Э.Елдосова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Уалинова

Ата – ана комитетінің төрайымы: Қ.Бенмеептова

II «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы



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

А. Әлжан (қолы)

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 асхана қызметкерлері аркесін кәсіпмен жүреді. басаларға берісін жатқан патшалар ұлмы және сапаларына жатқайот жасаға

-дәстархан мәзірінің барынша және өнімнің сәйкестігінің онда көрсетілген сиыр етінің жасағанда құрны сәтпен 250г ақуы (белок) -11 мей (жас) -9 ұлтқа -2 көк -40г ақуы -1 мей -15 ұлтқа 7.5 қалпы 200г белкі 1 жас 1
Өнімнің асортименттері кармен салықпен бәлем 75 гр, қарақабат салықпен бәлем 75 гр, пәтінгі текештыр 80гр пәтінгі текеш ірілік 120гр

Органалептикалық сынамааның нәтижелері және өнімнің сапасы тезеле салықпен жасал, талыққа ая, түрелер жасал, талықтарға талықпен өсі

Қайнаған ауыз судың барлығы мектеп білім алушыларға арналған әр қабатта, асханада тежегілдік түтінүге арналған су құбырлары арналған
Ата-аналардың пікірі асхана тексерілді барлық жағдайы унады.

Комисия мүшелерінің ұсыны Асханада жеңілдік рәтін керек и розделочный доска жасалттыса басқасы жақсы

Тексерістің өткізілген күні: 26.11.2021ж

Комисия мүшелері:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Г.Идинова мүшесі, оқу ісі жөніндегі директордың орынбасары

Г.А.Дюсенова - директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары:

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Э.А.Елдосова

Медбикелер: Б.Н. Баекенова

Ата-ана комитеті: К. Есімсейтова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А. Уалинова

II «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы



Ж. -
Дюсенова

Б.Н.
Баекенова

К.
Есімсейтова

Ж.А.
Уалинова

Ә.
Ержанқызы