

**Тамақтану сапасын бақылау бойынша  
бракераж комиссия тобының тексеру жұмыстарының актісі**

Күні 04.03.2025

№ 13

Білім беру үйімі: Юрий Гагарин атындағы негізгі мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

**Мынадай құрамдағы комиссиялар:**

1. Комиссия төрдімдері:

Мектеп директорының у.м.а:

**Комиссия мүшелері:**

1. ДТДКО

2. Қамқоршылық кеңесінің және ата-ана комитетінің төрдімдері

3. Ата-ана комитетінің мүшелері

4. Мектеп медбикесі

5. Элеуметтік педагог

6. ДШЖО

*Сулжекі А.*

*Плаукебаев Н.*

*Малімбеков Р.*

*Алғашқылов Н.*

*Молдабеков А.*

*Сарғалов А.*

*Деканов Н.*

*Сергілішев Р.*

*Жайдасұлтанов А.*

**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 тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау				
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс				
Ауыз су режимін ұйымдастыру				
Дайын өнімнің сапасы				
Бақылаудағы тағамның болуы				
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті				
Технологиялық картага сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу				
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				

Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және касықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сактау )		+		
Тагамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	-	+		
<b>Тамақ ішуді үйімдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		+		
Кол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіріштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өндеге арналған қурал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Үйдистердің косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкеммалы (таңбалau, жеке сактау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Үйдіс жуу ережесі» майдайшасының болуы		+		
Үйстүк және сүзық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндегу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сактау және таңбалau шарттары (жеке жабық үйдиста)		+		
Жуу құралдарын сактау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған үйдистердің болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалau		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндегу (не өндөледі және кім жауапты)			+	
Ағындылықты сактау:				
- «лас» асхана үйдистарын жинау;		+		
- жуу және өндегу процесі;				
- таза асхана үйдистарын сактау				
Тазалау кестесінің болуы		+		

### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

#### Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырыктарда, тауар көйшілдерда, стеллаждарда сақтау	+			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+			
Тауар көршілестігін сақтау	+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+			
Көкеністерді жашкітерде, тауар қойшілдерда, 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 дүрystyғы	+			

#### Ет цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

#### Көкеніс цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

#### Үи цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

#### Нан цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндeуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+			
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы	+			
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		

Пісіру цехи			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+	
Жерге тұбықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+	
Механикалық жедетудің жай-күйі		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Персоналдың қол жууы және кептіру үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау		+	
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану			
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы		+	
Жұмыртқаны сактау шарттары		+	
Жұмыртканы жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+	
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+	
Бактерицидті шамның болуы		+	
Буфет			
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+	
Бага белгілерінің болуы		+	
Сактау шарттарын сактау		+	
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+
Құжаттар			
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуға рұксат беру)		+	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+	
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларга сәйкестігі		+	
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикатордың б्रакераждық журналы		+	
«С-дәрүмендендеру» 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		+	

кызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы			
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жарапардың болуы	+		
«Денсаулық» журналы ас блогы кызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+		
Толық тазалау жүргізу журналы	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+		
Өндірістік бакылау бағдарламасының болуы	+		
<b>Тұрмыстық болме</b>			
Арнайы киімнің қосалкы жынытығының болуы	+		
Кызметкерлердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтың болуы	+		
Арнайы киімді сактауга арналған шкафтың болуы	+		
Душ болмесі, ванна болмесі	+		
Асхана кызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жынытығында жұмыс істей ме)	+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+		
Жинау мүкәммалын, таңбаладуы сактауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.	+		
Москит торының болуы	+		
Жиныны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Көзесті тоқсартмаңыз соғасасынан әлеуметтік-тәсіл тексеру түрлерінде пайдаланылған жағдайда

жеткілікшелік.

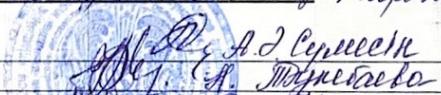
1. Асханадауыл санитариесін - шигенешмелек тоқсартмаңыз соғас жағдайда пайдаланылған, өйткенінде тоқсартмаңыз пайдаланылған.

2. Ұлан үйнірдің пайдалануын - арнауланған орнажынан пайдаланылған болар өзінде көп шілтік жағдайда пайдаланылған; жағдайда пайдаланылған орнажынан пайдаланылған.

Нәтижесі: тексеру анықталған жағдайда пайдаланылған жағдайда пайдаланылған жағдайда пайдаланылған.

Комиссияның колдары:

1. Адміністраторыңız ү.и.а :

 А. Жұмабек

2. Фліпс б :

 А. Түлеубекова

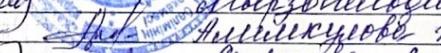
3. Ресептермендер к.т :

 Д. Креметова

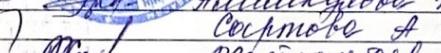
4. Што - ано :

 А. Мережко

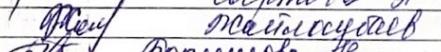
5. Што - ано :

 Аманжолова А.

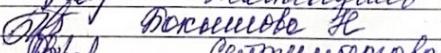
6. Што - ано :

 А. Соһимова

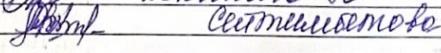
7. Раймо :

 А. Осаймов

8. Небайке :

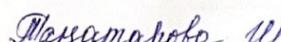
 А. Болаева

9. Документтік педагог :

 А. Сейтшімбетова

Бас аспазшы:

 В. І.

 Маматова М.

(Аты-жоні, тегі, қолы)

*Юрий Гагарин атындағы негізгі мектебінде Бракераж комиссиясы мүшелерінің  
№ 8 отырыс ХАТТАМАСЫ*

Кұлан ауылы  
Барлығы: 9  
Қатысканы: 9

Күні: 04.03.2025 жыл

Күн тәртібінде:

1. Асхана тазалығы, мектеп оқушыларының тамақтану сапасына мониторинг жүргізу туралы

**ТҮНДАЛДЫ:**

Бракераж комиссиясының төрайымы А.Ә.Сұмесін

Асхананың санитарлық тазалығы қанағаттанарлық. Ас мәзіріне сай тамақ берілді. Ас блогы қызметкерлерінің жеке бас тазалығы, тағамның берілуі өз деңгейінде.

**СӨЙЛЕДІ:** Комиссия мүшесі: Жайлаубаев А.

Асхана инвентарлары белгіленген, талаптарға сай сақталуда.

Сактау коймасы бар. Азық-түлік асхана сөрелерінде сақталады. Ауа температурасын өлшеу құралы бар. Азық-түліктің келу күні мен оның пайдалану мерзімдері жайлы ақпарат бар.

Жуу және дезинфекция жүргізу құралдары нормага сай жұмсалады. Жуу және дезинфекция жүргізу құралдарын босату жөнінде журналы бар.

Жуу және кептіру ережелері Сан Пин талаптарына сай;

2 апталық ас мәзірі бар, тамак салмағы көрсетілген; күнделікті ас мәзірі мектеп басшысымен бекітілген; меню құрамына: ет, сүт тағамдары, ірімшік, шырын, кондитерлік тағамдар, нан тағамдары, көкөністер мен жемістер.

Аспазбен тағамның тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормага сай.

Асхана жұмыскерлері мен асханага кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге сай.

Еңбекті қорғау ережелері сақталған, орт және электр қауіпсіздігіне арналған құрал-жабдықтары бар.

Асханада барлық санитарлық – гигиеналық талаптар сақталған.

**СӨЙЛЕДІ:** Комиссия мүшесі әлеуметтік педагог Сейтимбетова Бұлбұл мектеп асханасында оқушылардың тамақтану кестесіне сәйкес уақытыны тамақтануы, әсіресе оқушылардың денсаулығына қауіпті астардың болдырмауы мен уланудың алдын алу үшін күнделікті мәзірден сынама жүргізіледі. Асханада кол жуатын орында сабын, температура олшегіш құрал мен ас мәзір бұрыши бар.

**ШЕШІМІ:**

1. Мектеп асханасының санитарлық тазалығы күнделікті қадағалансын.
2. Оқушыларды сапалы тамақтандыру бойынша жұмыстар жалғасын тапсын.

Комиссия мүшелері:

*Мектеп директорының үйл.ә!*

*ДПИЛО!*

*Баласырованың көзес төркестіктер:*

*Ата-анаелар!*

*ДПИЛО!*

*ДПИЛО!*

*ДПИЛО!*

*ДПИЛО!*

*ДПИЛО!*

*ДПИЛО!*

*Р. Ж. Сұмесін*

*Н. Тұлукебаев*

*Р. Арышбетова*

*Асемжусупова Н.*

*Омарханенова Н.*

*Сағитова А.*

*Жасемжанбаев А.*

*Бекшысова Н.*

*Сейтимбетова Р.*