

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

Күні 04.03.2025

№ 13

Білім беру ұйымы: Юрий Гагарин атындағы негізгі мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссиялар:

1. Комиссия төрайымы:

Мектеп директорының у.м.а:

Комиссия мүшелері:

1. ДТДЖО

2. Қамқоршылық кеңесінің және ата-ана комитетінің төрайымы

3. Ата-ана комитетінің мүшелері

4. Мектеп медбикесі

5. Әлеуметтік педагог

6. ДШЖО

Султанов А.

Полухина Н.

Трапезникова Д.

Алимова Н.

Алимова А.

Алимова Н.

Семинин Д.

Майсугаев 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 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		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен 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, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде 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			+	
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 сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы			+	

Пісіру цехы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+	
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке 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 қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы		+	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+	
Жұмыртқаны 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)		+	
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		+	
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+	
«С-дәрумендендіру» 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		+	

Юрий Гагарин атындағы негізгі мектебінде Бракерәж комиссиясы мүшелерінің
№ 8 отырыс ХАТТАМАСЫ

Құлан ауылы
Барлығы: 9
Қатысқаны: 9

Күні: 04.03.2025 жыл

Күн тәртібінде:

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

ТЫҢДАЛДЫ:

Бракераж комиссиясының төрайымы А.Ә.Сүмесін

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.

Сақтау қоймасы 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 нормаға сай жұмсалады. Жуу және дезинфекция жүргізу құралдарын босату жөнінде журналы бар.

Жуу және кептіру ережелері Сан Пин талаптарына сай;

2 апталық ас мәзірі бар, тамақ 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 нормаға сай.

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

Еңбекті қорғау ережелері сақталған, өрт 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 уақытылы тамақтануы, әсіресе оқушылардың денсаулығына қауіпті астардың болдырмауы мен уланудың алдын алу үшін күнделікті мәзірден сынама жүргізіледі. Асханада қол жуатын орында сабын, температура өлшегіш құрал мен ас мәзір бұрышы бар.

ШЕШІМІ:

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

Комиссия мүшелері:

сметен директорианъ ул.а!

DT/120

Восстановительный курс продолжается.

Ато-аналар!

DURING!

свербение:

Зеленітнік пераход:

З.І. Сущен

У. Тузубаев

Д. Премието

Александров-Н.

Mimulus

Am 1. April 1881

carpenter &
mason &

Formularia II

Росинская Е.