

Бракераж комиссиясының құрамымен мектеп асханасына мониторинг жасау АКТІСІ

10.09.2025 жыл.

Бракераж комиссиясының міндеттері:

1. Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі;
2. Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы;
3. Дайын өнімнің сапасы;
4. Технологиялық картаға сәйкестігі;
5. Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті.

Мониторинг барысында тексеріледі:

- Ас мәзірінің, қол жугыш заттардың ілініп тұруы, асхана жұмысының графигінің болуы. Тағамның дәмділігі, тағамның порциясы, асхананың гигиеналық жағдайы, асхана ыдыстарының тазалығы, кертілмегендігі, ас мәзіріне берілген тағамның түрлері, қолданылатын ыдыстардың таңбалануы, азық түліктердің сапасына жауап беретін сертификаттардың болуы.

Тексеру барысында анықталды:

Асханаға бракераж комиссиясының тексерісі барысында оқушы ас мәзіріне сай тамақтанатынына көз жеткіздік. Ас мәзірі мектеп директорымен бекітілген, керекті орнында көрсетуді ілініп тұр. Асхананың санитарлық жағдайы талаптарға сай. Ас дайындалатын және сақтайтын бөлмелері таза, ет, көкөністер, нан өнімдері, макарон өнімдері тұратын қоймалары талапқа сай. Тамақтануды ұйымдастыру мен тағамдарды сақтау шарттары бойынша ескерту жоқ. Буфет бөліміне келетін болсақ, прайст-қағаздары жоқ және әр өнімнің бағалары көрсетілмеген. Құжаттардың тексерілуі барысында байқауға қатысқан жеке кәсіпкердің жұмысшылары мен олардың біліктілігі туралы құжаттарында көрсетілген аспазшылар қазіргі уақытта жұмыс жасап жатқан жоқ, құжаттары сәйкес келмейді.

Ұсыныс:

- асхана буфетіндегі прайст-қағаздарын қойып, әр өнімнің бағасын жазып қою;
- байқауда көрсетілген құжаттарға сай аспазшылар ауыстырылсын.

Ескерту болған жағдайда осы уақытқа дейін жойылсын: 18.09.2025

Комиссия мүшелері:

А.Рамазанова
М.Искакова
А.Ибраева
А.Касенова
Ф.Түлеген
К.Кусаинова
М.Нұрбай

Асхананы тексеру актісімен таныстым: Майбуршинов Б.Д.
(асхананың ішкі қызметкерінің аты-жөні, қолы)

Тексеру АКТІСІ-не қосымша

Күні: 10.09.2025 ж

№: 1

Білім беру ұйымының атауы: Найбыл Набаев атындағы №4 мектеп-школа

Комиссия құрамы:

[Signature] А.Рамазанова

[Signature] М.Искакова

[Signature] А.Ибраева

[Signature] А.Касенова

[Signature] Ф.Тулген

[Signature] К.Кусаинова

[Signature] М.Нұрбай

Келесі көрсеткіштер бойынша асхана жұмысын бақылау

Көрсеткіш	Қажет етеді	Сәйкес	Сәйкес емес	Ескерту
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу және түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс тәртібін сақтау		✓		
Сынып бойынша тамақтану және тамақтану кестелері арасындағы аралықтарды сақтау		✓		
Тегін мәзір үшін бекітілген прејскуранттың болуы		✓		
Су ішу режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		жоқ
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
1 порцияның салмағын бақылау		✓		
Қызмет көрсету желісі (алюминий ыдыстарда салқындатуға тыйым салынады)		✓		
Таратқыштардың жағдайы (дымқылдарды пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Ас құралдарын дұрыс сақтау		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдердің болуы, өндіру, сату және пайдалану		✓		жоқ
Салқындатылған құс өнімдерін пайдалану		✓		жоқ
Азық-түлікке жатпайтын тауарлардың сатылуы		✓		жоқ
Орындар саны				
Тамақтануды ұйымдастыру				
Дайындалған сәттен бастап тағамдарды ұсыну уақыты	Тауысқан	8:00, 8:30, 9:30 сат. бастал		
Дайындалған сәттен бастап тағамдарды ұсыну уақыты	Тауысқан	14:00, 14:30 сат. бастал.		
Қол жууға арналған раковиналардың саны		8		
Сабынның болуы		✓		
Бір реттік немесе электрлік сүлгілердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		тауысқан		

стелді өңдеуге (сүртуге) арналған құралдар		✓		
Ыдыс-аяқтың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитарлық жағдайы		✓		
Тазалау жабдықтары (таңбалау)		✓		
Азық-түлік блогының жай-күйі				
«Ыдыстарды жуу ережелері» нұсқауларының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Асхананы жууға, өңдеуге, сақтауға және бөлек ас үй ыдыстарына арналған жағдайлардың болуы		✓		
Жуғыш заттардың болуы		✓		
Сақтау шарттары және жуғыш заттарды таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған контейнерлердің болуы		✓		
Тағамдарды сақтау шарттары				
Жарма, макарон өнімдерін паллеттерде, стеллаждарда сақтау		✓		
Температура мен ылғалдылық жағдайын сақтау		✓		
Азық-түлік өнімдерінде жарамдылық мерзімінің болуы		✓		
Қойманың санитарлық жағдайы		✓		
Холодильниктер, мұздатқыштар				
Тоңазытқыш жабдықтың максатты пайдаланылуын таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдықтардың санитарлық жағдайы		✓		
Тәуліктік үлгілерді сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет өнімдерінің бөлімі, санитардық жағдайы, дұрыс сақталуы		✓		
Көкөніс-жеміс өнімдерінің бөлімі, санитардық жағдайы, дұрыс сақталуы		✓		
Ұн өнімдерінің бөлімі, санитарлық жағдайы, дұрыс сақталуы		✓		
Нан өнімдерінің бөлімі, 1 пайыздық сірке қышқылының болуы, сөрелерді сүрту үшін.		✓		
Нан үгінділерін жинақтайтын шетканың міндетті түрде болуы		✓		
Ас әзірлейтін бөлім, жабдықтардың қалыпты жұмыс жасауы, санитарлық жағдайы		✓		
Жұмыртқа өнімдерінің бөлігі, сақтау мен тұтыну куәлігінің болуы, оны сақтау жағдайы, жұмыртқа жууға арналған құралдары		✓		
Бактерицидтік лампаның болуы		✓		
Буфет				
Прайст листтің болуы, бағалармен	✓			
Әр өнімнің баларының көрсетілуі	✓			
Сақтау шаралары мен санитарлық жағдайы		✓		

Құжаттар				
Азық-түлік жеткізушілерімен келісім-шарттар		✓		
Автотранспортқа рұқсат құжаты (өнімді тасымалдауға рұқсат етілген)		✓		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік сертификаттарының декларациясы		✓		
Қабылданған өнімдердің жарамдылық мерзімі		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдау журналы		✓		
Жеке медициналық құжаттардың болуы		✓		
Жалпы тазалау журналы		✓		
Тоңазытқыш температурасы журналы		✓		

Қызмет көрсетуші Майбуришша Б.Д. (егер тамақтандыруды көрсетілетін қызметті беруші ұйымдастырса) тамақтандыруды жауапты тұлға тексеру актісімен таныстым Б.Д.