

Бракераж комиссиясының тамақтану сапасына мониторинг жүргізудің №10 Акт – сі

Күні 14.11.2025

Біз бракераж комиссиясының құрамы:

Мектеп басшысы Махметов М.Р, басшының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Нурсейтова Д.Б, Қамқорлық кеңес 14 қараша 15.³⁰ мектеп асханасының тамақтану сапасына мониторинг жүргіздік, нәтижесінде

Асхананың ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Сәйкес келеді (бар)	Сәйкес келмейді (жоқ)	Талап етіледі	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық эпидемиологиялық қорытындының болуы	+			
Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау	+			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+			
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+			
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+			
Ауыз-су режимінің ұйымдастырылуы	+			
Дайын өнімнің сапасы	+			
Бақылаудағы тағамның болуы	+			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+			
Технологиялық картаға сәйкестігі	+			
6 порцияны бақылап өлшеу	+			
1 тағамды үлестіру желісі	+			
2 тағамды үлестіру желісі	+			
1 тағамды үлестіру желісі	+			
3 тағамды үлестіру желісі	+			
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+			
Асхана құрал жабдықтарын дұрыс сақтау				
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны	15			
Қол жуатын раковиналар саны	1			
Сабынның болуы	+			
Кептіргіштердің болуы	+			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+			
Жиһаздың жағдайы	+			
Асхана және ас үй ыдыстарының жеткілікті болуы	+			
Асхананың санитарлық жағдайы	+			
Жинау мүқаммалы (таңбалау және сақтау орны)	+			
Ас блогы үй жағдайларының жай күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» болуы	+			
Ыстық және суық су жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+			
Тағамдардың дайындау технологиясын, тағамды дайындау кезіндегі санитарлық-	+			

эпидемиологиялық нормативтік актінің талаптарының сақталуы	+			
Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкестігі	+			
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімге сақтауға арналған шкаф болуы	+			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті	+			
Жуу құралдарын сақтау, мерзімі	+			
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+			
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары	+			
Дезинфекциялық құралдардың ілеспе құжаттардың болуы	+			
Тоназдықшының температуралық режимін тексеру журналы	14.11.25 тексерілген			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
Толық тазалау жүргізу журналы	+			
Сертификаттар сәйкестігі	+			
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	+			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерін жеке медициналық кітапшаларының болуы	+			
Ас мблогы жұмысшыларында бөгде заттардың іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+			
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхананың жағдайы тамаққа сәй.
Тамақ дайындаудың технологиялық карталары
дайындалған. Өткізілген күнге тамақтанушы-
ның санитариялық журналы та-
тырылған.

Бракераж комиссиясының мүшелері:

Нурсейтова Д.Б.
Ахметова Д.Б.
Кусанова К.К.
Ахметов

Ахмет
Ахмет
Ахмет
Ахмет

Комиссия төрағасы Мамбетов И.Р.