

Білім беру және Ғылым бойынша
Ыстық тамақтың ұйымдастыруын бақылауға бракеражды комиссия және тамақтанудың сапасын тексеру

Актісі № 1

Мектеп асханасы және блогы тексеру акт құрылған күн: 409.24

Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз ету мақсатында, сондай-ақ "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығын іске асыру мақсатында төмендегі комиссия мүшелері

Төменде бракераж комиссия мүшелерінің аты-жөні:

- Махметов М.Р. - мектеп басшысы
- Құрбанғалиев Р.Б. - басшының тәрбие орынбасары
- Қыдырбеков Р.Б. - бухгалтерлік хатшының тәрбиешісі
- Құсайынов Н.К. - ата-аналар ком. мүшесі

Жалпы мақсаты: жас ерекшелігіне байланысты граммға шаққандағы ұсынылатын массасын, асхананың және аспаздардың санитарлық жағдайда өнімдердің сақталуын дайын астың сапасын және уақытылы берілуін қағалау.

Тексеру барысында мыналар анықталды:

Ас мәзірі:

Атауы	Мөлшері (гр)		Бағасы
	1-4	5-9	
<u>Комитет</u>			
<u>Сәлемат мұқабалов</u>			<u>472 / 724</u>
<u>Қолмет Сәлеметов</u>			
<u>Нам</u>			

Асхана, ас блогына келесі параметрлар бойынша тексеріс жүргізді:

№	Көрсеткіш	Сәйкес келеді (бар)	Сәйкес келмейді (жоқ)	Талап етіледі	Ескерту
1	Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау	+			
2	Тағамдардың дайындау технологиясын, тағамды дайындау кезіндегі санитарлық-эпидемиологиялық нормативтік актінің талаптарының сақталуы	+			
3	Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкестігі	+			
4	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+			
5	Тағамның дұрыс пісірілуін және	+			

6	Келген өнімдерді сақтайтын қойма орындары мен тоңазытқыштың температурасы мен тазалығы	+			
7	Асханадағы ыдыстардың дұрыс жуылуын және сынған, жарылған ыдыстардың қолданылмауын тексеру	+			
8	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+			
9	Асхана қызметкерлерінің арнайы жұмыс киімдерінің болуы	+			
10	Ауыз-су режимінің ұйымдастырылуы	+			
11	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+			
12	Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру	+			

Тексеру нәтижесінде айтылған ұсынымдар:

Асханада санитарлық тазалық сақталған.
 Асхананың жұмыс кестесі мен ауыз су
 режимі ұйымдастырылған.
 Терілектіліктің де мөзірі ұсынылған.

Ұсыныс:

Бракераждық комиссия мүшелерінің қолы:

Махметов М. Р. *[Signature]*
 Қарсейтова Д. Б. *[Signature]*
 Қызылбаева Р. Б. *[Signature]*
 Қурайтқызы Н. К. *[Signature]*
 Мұратжі Н. Н. *[Signature]*