

Тамақтану сапасына мониторинг жасау(бракераждық) комиссия мүшелерінің асхананы тексеру актісі

Комиссия құрамы:

Комиссия төрайымы: Кульмаганбетова З.Р.-директор, комиссия төрайымы

Дукенова А.А.-директордың оқу ісі меңгерушісі

Пазилова Г.М.-директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Майбалаева Ж.О.-директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

Жумабаева Г.Т. -әлеуметтік педагог

Уапова А.Т.-әлеуметтік педагог

Бердалиева С.Э.-медбике

Нурмухамедова А.С.-кәсіподақ төрайымы

Достанова М.Т.-камқоршылар кеңесінің мүшесі

Омарова З.-камқоршылар кеңесінің мүшесі

Билялиева М.Т.-ата-ана

Есім Ә-ата-ана

Шакирова Н-ата-ана

Асханада ЖК «Нуржанова А» бригадасы жұмыс жасайды.

1.Тегін ыстық тамақтың ас мәзірі:

№	Тағамдар	Тамақтың өлшемі	ккал	Тағамдар	Тамақтың өлшемі	ккал
1	сүт бостыған тарты ботқасы	150г		Ақ соус қосылған бешбармақ	80/20	
2	сары май басты дан бутерерлер	25г		Бүткір піскен күрме	100г	
3	лимон сусыны	200г		лимон сусыны	200г	
4	Алма	150г		Қара бидай күрме	20г	
5						
6						
7						

Ыстық тамақтың дәмділігі: Бракератс комиссия мүшелері асхананы тексеру барысында тағамдардың дайындалу технологиясына сәйкес келетіндігі, шикі тағамдар сертификаттары бар, құжаттармен санитарлық кітапшасы бар. Асханада жеткізілетін тағам өнімдерінің сертификаттары бар. Рухсат етілген тағамдар қадағаланады. Бүткіл ұйымдастырылған. Санитарлық тағамдар дәммен көбіне.

Түзүлүштүк сессияга ошолчак, тоңуздукчи-
тардын турун иштөө жарайт барайт.

Түскі ас ішетін зал: Түскі ас ішетін зал кестеге
сай жиналган, санитария жарайт
жарайт.

Шешім: Бракерат турунун уагынын
тапшырылган, ички тармактар сертсиз-
кактары бар, асхана турунун жарайт-
тот.

Комиссия төрайымы: З.Р.Кульмаганбетова

Комиссия мүшелері:

А.А.Дукенова

Г.М.Пазилова

Ж.О.Майбалаева

А.С.Нурмухамедова

Г.Т.Жумабаева

А.Т.Уапова

С.Э.Бердалиева

М.Т.Достанова

З.Омарова

М.Т.Билялиева

Ө.Есім

Н.Шакирова

Асхана меңгерушісі:

Турдыбекова С.Т.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 23.10.2025Школа ШГ № 25

Комиссия в составе

Будылаговичева З.Р., Дукснова Н.А., Тарасова Г.М., Мандыкина Н.О.,
Кирюшина И.С., Бобровникова С.З., Фролова А.Т., Фроланова М.Т.,
Величкина М.Т., Олехова З., Шапорова К.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличии контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓	
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)	✓	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	<u>200 мест</u>	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	<u>убран.</u>	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	✓	
Наличие правил мытья посуды	✓	
Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	

Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие снеговой шубы	—	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Условия хранения суточных проб (утренняя и послеобеденной)	✓	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовлет	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовлет	

Наличие запрещенных продуктов	—	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	✓	
Буфет	✓	
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	
Санитарное состояние	чисто	
Наличие запрещенных продуктов		
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	чисто ✓	
Итого		

В результате проверки установлено:

При посещении цеховой столовой нарушений не обнаружено. Состояние пищеблока в хорошем состоянии. Принадлежащие пищеблоку документы в соответствии с тех.картами. Все сертификаты и медкнижки сотрудников столовой в норме. Все условия хранения продуктов соблюдены.

Подписи комиссии :

Кульмаганбетова З.Р.-директор

Дукенова А.А.-зам.директора

Пазилова Г.М.-зам.директора по восп.работе

Майбалаева Ж.О.-зам.директора по АХЧ

Нурмухамедова А.С.-председатель профсоюза

Бердалиева С.Э.-медсестра

Уапова А.Т.-соц.педагог

Жумабаева Г.Т.-соц.педагог

Доспанова М.Т.-член поп.совета

Билялиева М.Т.-родительница

Омарова З.-член поп.совета

Шакирова Н.-родительница

Есім Ә.-родительница

С актом ознакомлена

Турдыбекова С.Т.