

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.-қамқоршылар кеңесінің мүшесі

Омарова З.-қамқоршылар 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 қоспадан күріш ботқасы	150г		Дәмделген көкпест	80/20	
2	Сүт май қос бұттермен	85г		Қары песесі	100г	
3	Көкпірінен төменгі калы	200г		Көкпірінен төменгі калы	200г	
4				Қары балдай дәмел	20г	
5						
6						
7						

Ыстық тамақтың дәмділігі: Бракерат комиссия мүшелері мектеп - гимназия асханасын тексеріп, тамақ дайындау сапасын, дайындау техникасына, тамақта сәй ететін қорғи. Бұлттермен-тәр-маса сақтаған, санитарлық кітапшаны бар.

Ас мезгілі сай дайындаған, тауарлық марка-
лар алынған, талап өмірлерінің артырылат-
тары бар.

Түскі ас ішетін зал: Асхананың таза және санитар-
лық - гигиеналық талаптарға сай.

Шешім: Мектеп - гимназия асханасын тексеру
барысында асхана тұлғасын жан-жақты қара-
лып, талапқа сай емесігі анықталды.

Үкім: Бөтенжергі су бөзасын қарапайым,
қоспап шикізатын өкілеттік жеткізудің қара-
стыру; бюджеттік ассортименттегі шартнамалы-
дағы бағалар прейскуранты бойынша әртүрлі
бағалар сураймыз (12072 - 35072).

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

Ә.Есім

Н.Шакирова

Асхана меңгерушісі:

Турдыбекова С.Т.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 16.09.2025 г.

Школа МТ № 45

Комиссия в составе

Кучинова И.В., Душкова Р.Р., Тазимова Т.М., Мабаева Н.О.,
Курмухамедова Р.С., Часова А.Т., Бердашева С.З., Мухамбаева Т.Т.

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	✓	
Наличие 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 разносов (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	200 мест	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	уровн.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	хорошее	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	уровн.	
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	удовл.	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	удовл.	
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	✓	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовл.	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовл.	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	удовл.	

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	удовл.	
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)	✓	
Итого		

В результате проверки установлено:

Принцип пересмотреть цену на воду в бутылках комп-т недостаточно массовый, впуск. Поменять по возможности поставщика для продажи в ассортименте пусть будут продукты в разном ценовом диапазоне от 120 до 350 мл

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.