

«Шетпе лицейі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Асхананы тексеру бракераждық комиссия хаттамасы №

«12 ақт. 2025 ж.

Біз төмендегі акт жасап, қол қоюшылар, «Шетпе лицейі» КММ – нің асхана жұмыстары бойынша жасақталған бракераждық комиссия тобы мүшелері:

Бракераж комиссиясының тәрайымы:

Нурболекова Г.Т – Лицей директоры

Комиссиясының мүшелері:

Ерниязова Г.Н - мектеп медбикесі

Жақсымбетова Д.З - шаруашылық меңгерушісі

Тулемисов А.Е .- қамқоршылық кеңесінің төрағасы

Байназаров С.Ж- ата- аналар комитетінің төрағасы

2025 жылдың 12 наурыз күні мектеп асханасының жұмыстарына сараптама жүргізу мақсатында тексердік. Тексеру барысында анық болғаны:

1. Асханадағы күнделікті ас мәзірінің болуы: Асханада дүрсшеттік мәзір
білім бергендерге белгілік рәсі атап алғанда ол деңгүйін бар.
 2. Күнделікті дез раствордың дайындығы: _____
 3. Ас бөлмесі, ыдыстардың тазалығы: _____
 4. Балалар үшін әзірленген тағам мәзірге сәйкестігі: Малалардың дәнделесе жағе
иске көсіпкердегүй белгілідеги күнделікті ол деңгүйін тағамдастыру
 5. Құрамындағы азық-тұліктірдің мөшшері: Дәнделесе жағе күнделікті ол деңгүйін тағамдастыру
 6. Азық-тұлікті сақтауға арналған тоңазытқыш, ішіндегі заттардың жарамдышы: Дәнделесе жағе күнделікті ол деңгүйін тағамдастыру
 7. Ауыз су, ыдыстарды жууга арналған су: Денсауле жағе оған оған түрді ол деңгүйін тағамдастыру
 8. Асхана қызметкерлерінің формасы: Денсауле жағе күнделікті ол деңгүйін тағамдастыру
 9. Санитарлық нормалардың орындалуы: Денсауле жағе күнделікті ол деңгүйін тағамдастыру
 10. Техника қауіпсіздігі ережелерінің сақталуы: _____
 11. Медициналық кітапшалары: Аспирин және мексидолдең оларды.
 12. Асханадағы тауарлардың сертификаттары: 8шт, 5күн, фармацевтикалық
тәсіл көсіпкердеги жағе күнделікті ол деңгүйін тағамдастыру
 13. Тиым салынған заттардың бар немесе жоқтығы: Денсауле дүрсшеттік мәзір
білім бергендерге тиим салынған, иске күнделікті ол деңгүйін тағамдастыру
- Кемшиліктер: иске көсіпкердеги асханада қызметтіліктеріне
жағу, құтсаламарға жағу жағынан олар олардың өзінен өзөртү.
- Ескерту: Олардың жағдайларынан жағынан олар олардың өзінен өзөртү.

Таныстым: Достан. А.Н асхананы жалға алушы кәсіпкер, қызметші

Соны растап қол қоюшылар:

Г.Нурболекова Г.Нурболекова
Д.Жақсымбетова Д.Жақсымбетова
Г. Ерниязова Г. Ерниязова
С.Байназаров С.Байназаров
А.Тулемисов А.Тулемисов
А. Кубенова А. Кубенова

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 12.03.2025ж

№ 7

Білім беру үйімі:

«Шетпе лицейі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Мынадай кұрамдағы комиссия:

1. «Шетпе лицейі» КММ директоры м/а - Нурболекова Гульфайруз Тулегеновна - комиссия тәрайымы
2. Медбике – Ерниязова Гульнар Нурагалиевна
3. Шаруашылық менгерушісі – Жақсымбетова Дина Зайдуллаевна
4. Ата-ана комитетінің төрағасы - Байназаров Самат Жубаназарович
5. Қамқоршылық кеңес төрағасы - Төлемісов Эсет Елеусізұлы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы				
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті				
Технологиялық картага сәйкестігі	+			
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		

2 тағамды үлестіру желісі (мармит)			
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтыуга тыйым салынады)			
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+	
Тағамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			+
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		+	
Кол жуатын раковиналардың саны		+	
Сабынның болуы		+	
Кептіріштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы			
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдістың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Үйдіс жуу ережесі» мәндейшасының болуы		+	
Үйстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	

Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			+ +
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы			+ +
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы			+ +
Жуу құралдарының болуы			+ +
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)			+ +
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау			+ +
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы			+ +
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау			+ +
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)	+		
Ағындылықты сақтау: - «клас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау			+ +
Тазалау кестесінің болуы			+ +

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			+ +
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы			+ +
Тауар көршілестігін сақтау			+ +
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			+ +
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау			+ +
Қоймалардың санитарлық жағдайы			+ +

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау

+

Термометрлердің болуы

+

Тауар көршілестігін сақтау

+

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы

+

Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы

+

Ет цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Көкөніс цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Ұн цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Нан сақтауга арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ертіндісінің болуы	+			
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру щехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі				
Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы			+	
Механикалық жедетудің жай-күйі			+	
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті күэландаратын күжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууга арналған құрал			+	
Бактерицидті шамның болуы			+	
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау				

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау			
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	f		
Күжаттар			
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-тұлікті жеткізуге рұқсат беру)		+	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+		
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			
ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы			+
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы			
Толық тазалау жүргізу журналы		+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			
Тұрмыстық бөлме			

Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе күжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			
Москит торының болуы	+		
Жиыны	+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:
Комиссияның қолдары:

1. «Шетпе лицей» КММ директоры Нурболекова Гульфайруз Тулегеновна -

комиссия төрайымы Ахметова

2. Медбике – Ерниязова Гульнар Нургалиевна Сарыл

3. Шаруашылық менгерушісі – Жақсымбетова Дина Зайдуллаевна Дина

4. Ата-ана комитетінің төрағасы - Байназаров Самат Жубаназарович Байназаров

5. Камқоршылық кеңес төрағасы - Төлемісов Әсет Елеусізұлы Алес

Онім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

Жеке кәсіпкер: Достанова А.Достанова
Бас аспазшы: Шаманова Ы.Шаманова

(қолы)

Хатшы: Әлеуметтік педагог А.Ж.Кубенова

Кубенова