

АКТ
Межведомственной экспертной группы по мониторингу
за качеством питания

Дата посещения: 23.12.2024

Члены Межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания (Ф.И.О., должность) в составе:

Шамбаева Бахет КаемовнаШугуровичева Бахет АшиповнаАлтиева Марина ВалерьевнаНаименование организации образования: Средняя школа № 59
 Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее – Комиссия) - руководитель организации образования:Сытанова Т.А.

Количество членов Комиссии (Ф.И.О., должность): _____

Поставщик услуги (при наличии) ТОО Союзчи Пит№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока) З.02.Х.К.296 УИ.Р.0149 556Контингент организации образования (чел.): 3800Количество класс-комплектов/групп (ед.): 56Количество сотрудников пищеблока (чел.): 10

(соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)

Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
Наличие приказа о создании Комиссии	+		
Наличие плана работы Комиссии на учебный год	+		
Наличие соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.)	+		
Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)	+		
Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	+		
Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+		
Соблюдение питьевого режима обучающихся	+		

Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	+		
Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	+		
Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	+		
Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному меню	+		
Опрос, анкетирование детей, родителей по качеству питания	+		
Наличие сведений об используемом перечне пищевой продукции с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (сертификаты, декларации, свидетельства о государственной регистрации на специализированную пищевую продукцию для детей)	+		
Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания и формирования культуры питания среди детей и родителей	+		
Систематическое размещение на интернет-ресурсах организации образования информации об организации питания детей (меню с фото блюд, планы, акты Комиссии)	+		

В результате проверки установлено:

1) ~~Всё Бюро Комитета здоровья не соответствует~~
~~зависимости. 2) Комитетом принято решение по...~~

Подписи комиссии:

Лалтеева И.В.

Александров

Мамбаева Б.Р.

Али

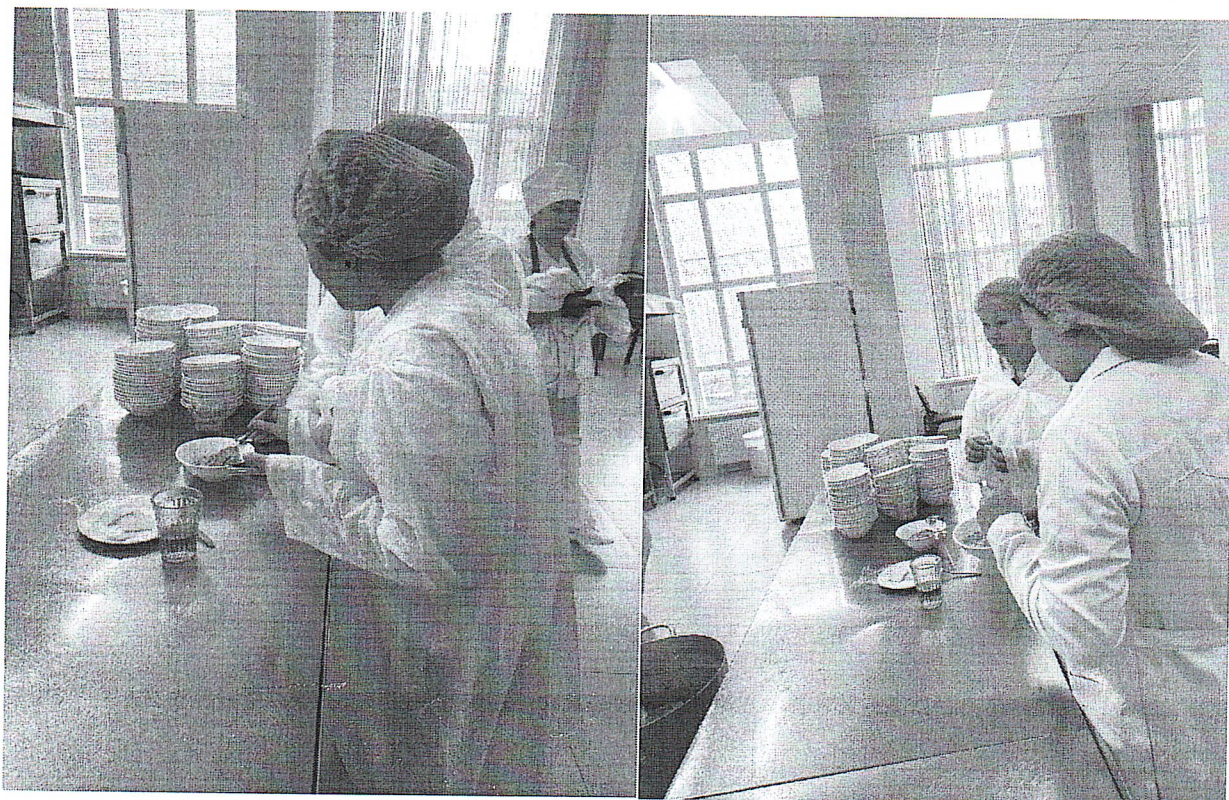
Шурмушевша Б.А.

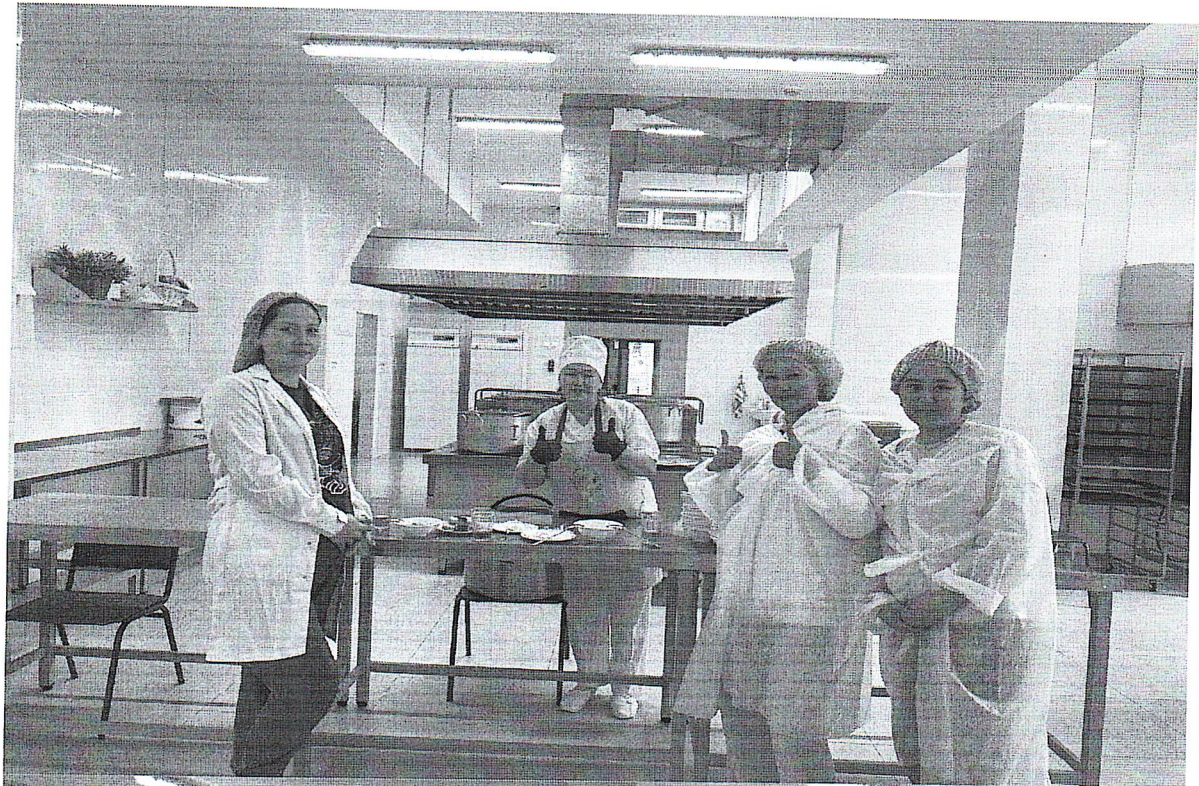
Тир

Руководитель организации образования ознакомлен Иср (подпись)

Асхана тексерісіне анықтама қорытындысы.

2024 жылдың 13-ші қыркүйегінде №59 мектеп-лицейінің ата-аналарның жеке ұсынысы бойынша бастауыш сыныптың ата аналары және әлеуметтік педагог Шамжанова Э., Мустафина У., асхана жұмысының барысын тексерді. Тамақтанушыларға қызмет көрсету ерекшеліктерін, асхана штаты оның санитарлық құжаттарынның толықтылы. Асхана территориясының санитарлық сипаттамасы, тазалығы, қол жуатын орыны, су сабын жеткіліктілігі, асхана ішінің жарықтығы, үстел және орындықтардың жай-күйі жеткіліктілігі. Асханада: шикізатқа арналған үстел, ұн илеуге арналған үстел, нан турауға арналған үстел, дайын өнімге арналған үстел, жеміс-жидекке арналған үстелдер бар. Асхана қызметкерлерінің киімдері талапқа сай. Асханада күніне 2 рет ылғалды тазалық жасалынып отырылады. Пайдаланылған ыдыстарды дезинфекция жасау және жуу орындары мен кептіру орындары бар. Қойма бөлмесіндегі азық-түліктің сақталуы мерзімі, қандай ыдыста сақталады тексерілді. Азық-түліктердің сақталу мерзімін белгілейтін журналы тексерілді. Күнделікті ас мәзірі ілініп тұруы тексерілді. Балаларға жайылған дастархан тәртібі тексерілді. Тағамдардың сапалығы тексеріліп өте жақсы деген баға берілді. №59 мектеп-лицейі әлеуметтік жағдайы төмен көп балалы отбасынан шыққан оқушыларға ТОО «Социум Пит» тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.





АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся

От 16.08.2024г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Сурейшова К. Члены поп совета

Карабаева Д. Родитель

Маманова З. социальный педагог

Австафанова Ч. социальный педагог

Димен А. - Зав столовой - член комиссии.

Беннова З. педагог-орг.

Мы нижеподписавшие составили настоящий акт в том, что _____ 20__ года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

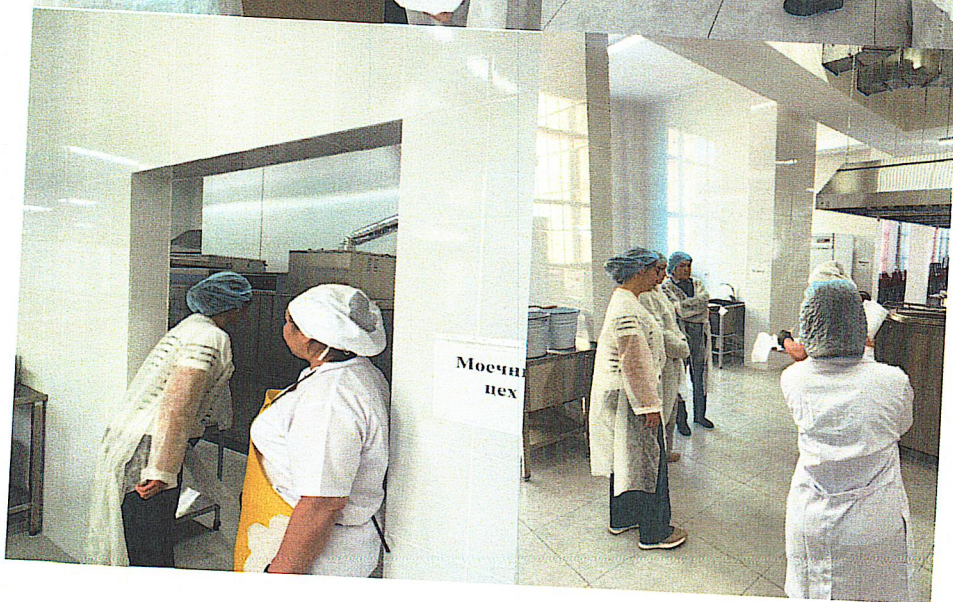
В ходе проверки выявлено:

1. Разделение хранения продуктов по категориям и температурному режиму.
2. Срок хранения - свежее, все продукты маркированы по датуму.
3. Внешний вид работников - опрятной, работают в спец. одежде и перчатках.
4. В ходе проверки выявлено, что еда вureenная каша рисовая молочная, внешне светлая.

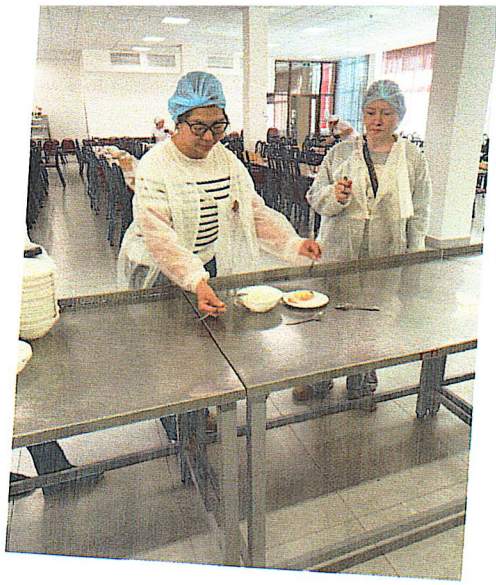
Выводы и предложения:

Председатель Сурейменова К. М.

Члены комиссии соу. праваи Шаманова З. Шамур
родитель Маробашаева Д. Ис. Кож
Адилет А. А. Асхана мучерунда
Семова Т. Басей пер. орз
Алустарова Т. А. Алустар соу. праваи.







№ 59 мектеп - лицейі асхана тексерісінің анықтамасы

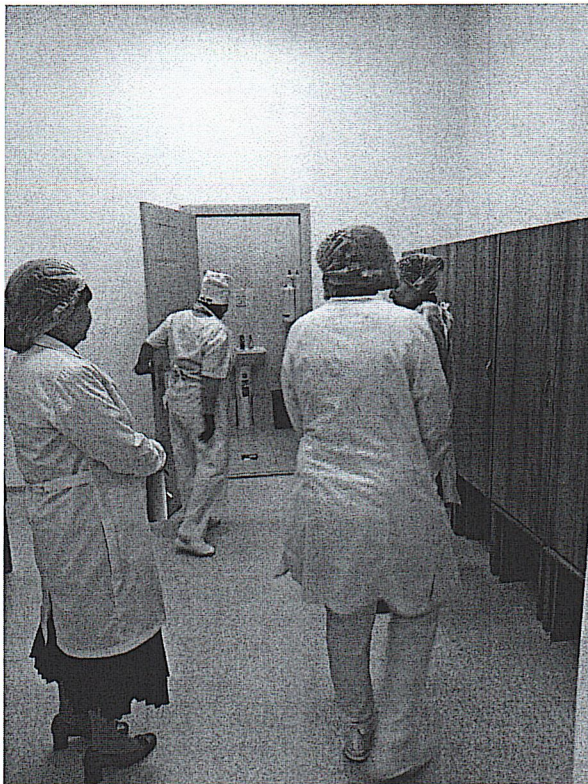
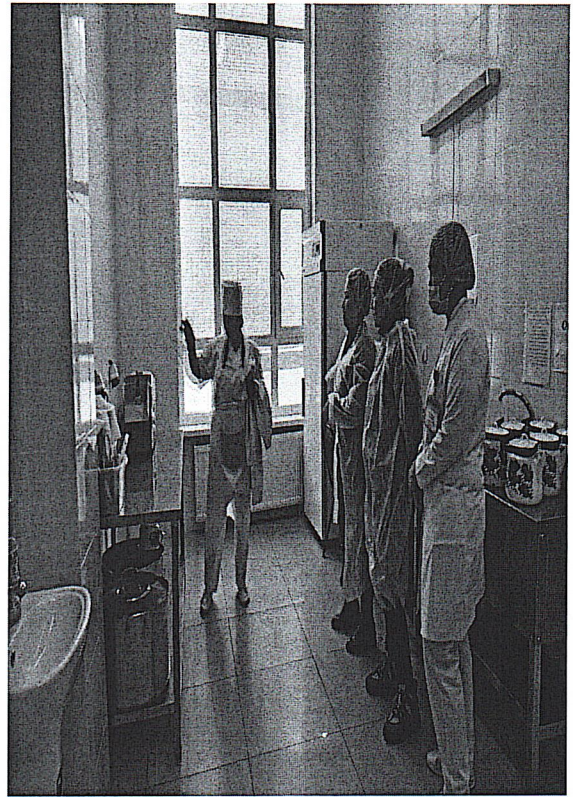
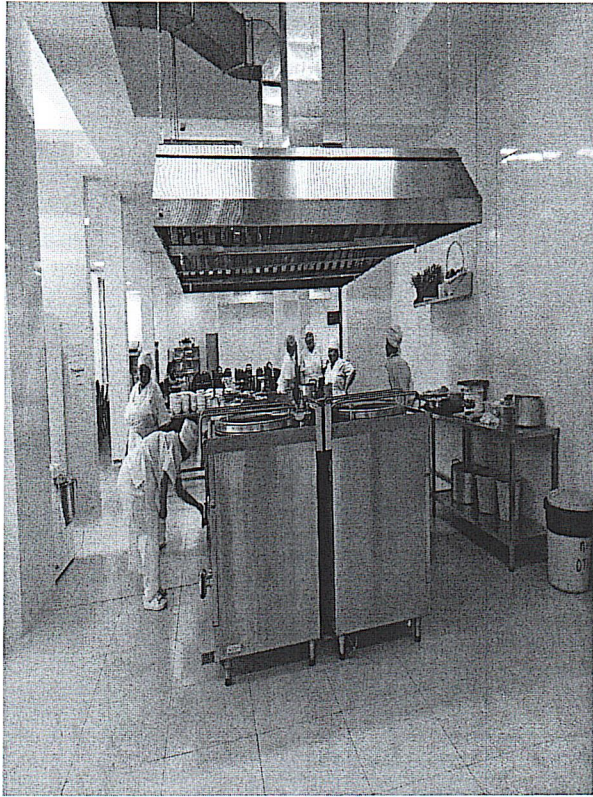
2024 жыл 6 қараша күні мектеп асханасына жоспарлы бракеражды тексеру жүргізілді. №59 мектеп-лицейіндегі әлеуметтік жағдайы төмен көп балалы отбасынан шыққан оқушыларды ТОО «Социум Пит» тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.

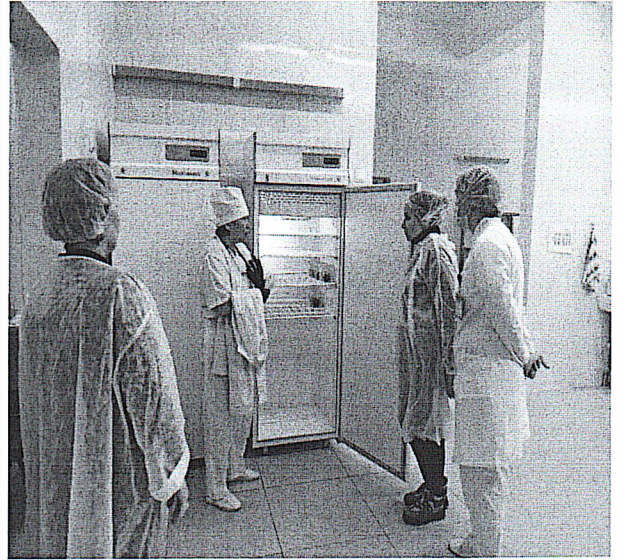
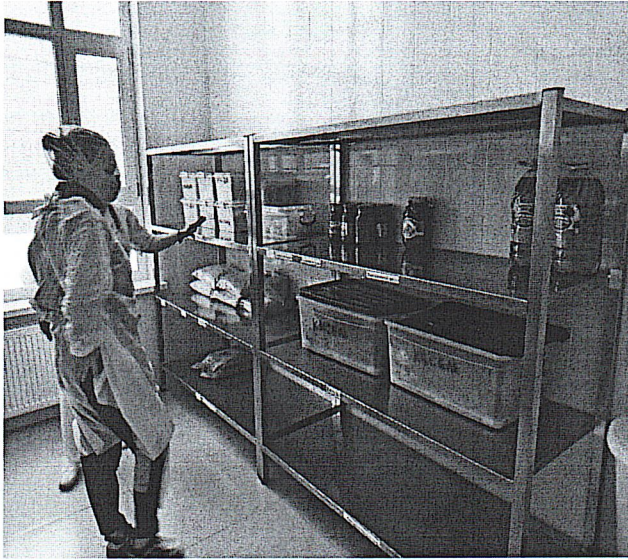
Асхана жоғары сынып пен бастауыш сыныптарына арналған. Балалар белгіленген кесте бойынша тамақтанады. Екі асханада да күнделікті бақылау тамағы бар. Пайдаланылған ыдыстарға дезинфекция жасау және жуу орындары мен кептіру орындары бар. Күнделікті ас мәзірі талапқа сай ілініп тұр. Балалардың отыру орны толық қамтылған, жиһаз сақталу жағдайы жақсы, қол жуатын раковиналар, сабын, кептіргіш, үстелдерді өңдейтін қоспа, тазалық құралдары бар. Екі асханада да жұмысшылардың киімдері талапқа сай.

Өткен жолғы тексеру акті талабына сәйкес кемшіліктер анықталған болатын. Олар: келген тауарларды сақтайтын арнайы орындар сырлануы, ыдыс-аяқ жуатын жер жарығы, істен шыққан құрылғылар т.б. Үстелдер, пышақтар, тұрайтын тақтайлардың арнайы жазуы жоқ болатын. Сол кемшіліктердің орындалуы жіті назарға алынып, аяқталмаған жұмыстарға ескерту айтылды.

Жазылған анықтама бойынша бракераж комиссиясының шешімі:

1. Келесі бракераж комиссиясының тексеру уақытына дейін кемшіліктер түгел жойылсын.
2. Тамақтың мөлшері жас мөлшеріне қарай белгіленіп берілсін.





АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 26 ноября 2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи;
2. Контроль за полнотой вложения продуктов;
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

	Члены поп совета
<u>Садырова Назим Даирхановна</u>	Родитель
<u>Досеимова Сауле Садыровна</u>	Социальный педагог
<u>Оттегенова Надежда Оттегеновна</u>	Социальный педагог
<u>Жаман Аружан</u>	Зав.столовой – член комиссии.
<u>Усенова Фанибет Талмановна</u>	Педагог организатор

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 26 ноября 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

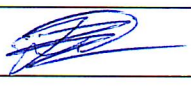
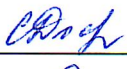



В ходе проверки выявлено:

1. Нарушение по младшему и старшему блоку в столовой, которые необходимо устранить в кратчайшие сроки!
2. Старший блок: организовать посуду и не использовать полную тару от поставщика; маркировка тары, даты, стеллажей и ящиков;
3. Определить зону обработки куриного яйца; сделать перестановку по зонам в соответствии с тех. требованиями;
4. Тщательное соблюдение: определить группу товара (сыры) по своим зонам, разместить заправочный продукт по сан. линии и маркировать;

Выводы и предложения: повысить - обучение для персонала по работе в пищеблоке;

Председатель _____

Члены
КОМИССИИ

Садырова Нурия Даврамовна	
Доскинова Сагун Садыровна	
Отеникова Магра Рамановна	
Жиен Арман	
Исметова Фаниёт Жапаровна	

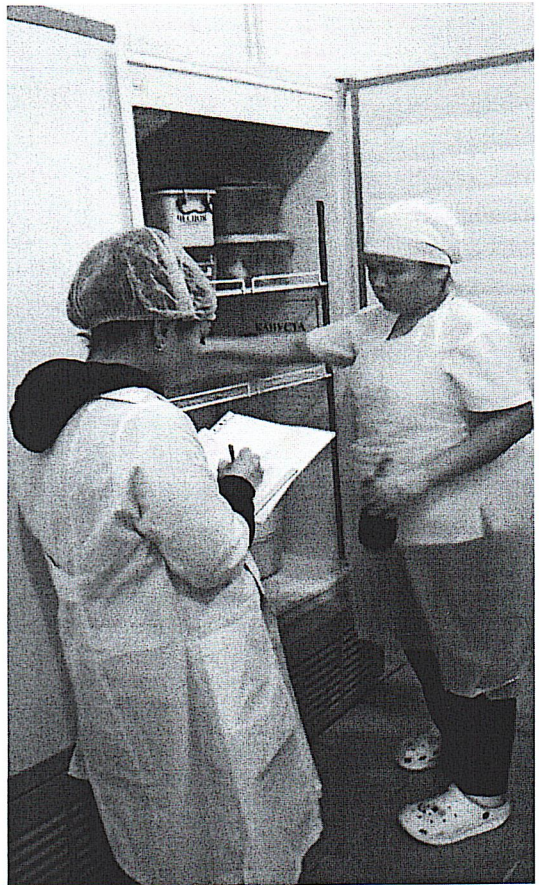
К. Мыңбаев атындағы № 59 мектеп - лицейі Асхана тексерісінің анықтамасы

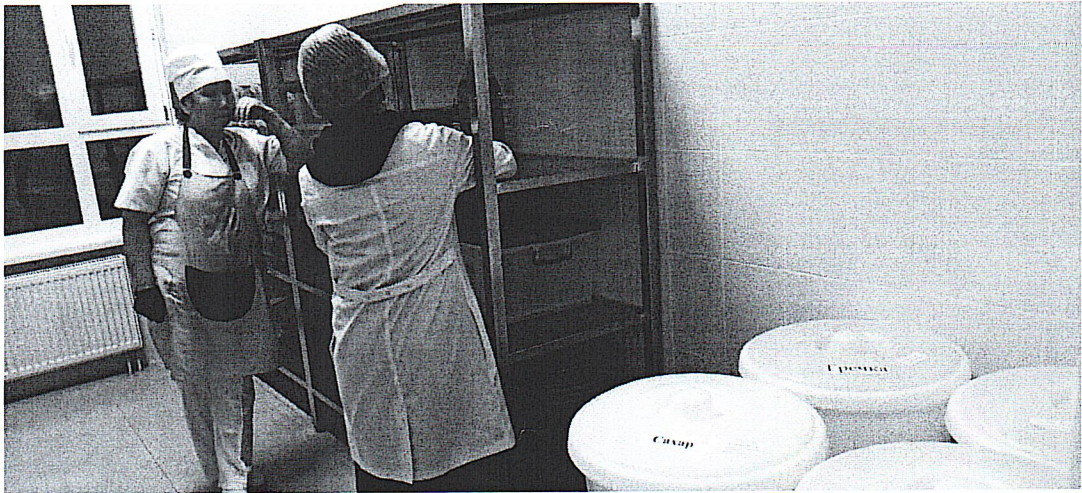
2024 жылдың 26 қарашасында кестеге сәйкес асханаға бракеражды тексеру жүргізілді. №59 мектеп-лицейі әлеуметтік жағдайы төмен көп балалы отбасынан шыққан оқушыларға ТОО «Социум Пит» тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.

Асхананы бастауыш сынып ата-анасының жеке өтінімі бойынша және баркераж комиссиясының құрамы тексерді. Асхана жоғары сыныпқа және бастауыш сыныптарына арналған екі ғимаратта орналасқан. Балалар белгіленген кесте бойынша тамақтанады. Күнделікті бақылау тамағы бар. Пайдаланылған ыдыстарға дезинфекция жасау және жуу орындары мен кептіру орындары бар. Күнделікті ас мәзірі талапқа сай ілініп тұр. Тамақ беру сызығы бойынша (мармиттар) 1тамақ, 2 тамақ, 3 тамақ бар. Балалардың отыру орны толық қамтылған, жиһаз сақталу жағдайы жақсы, қол жуатын раковиналар, сабын, кептіргіш, үстелдерді өңдейтін қоспа, бүтін ыдыс-аяқтар, тазалық құралдары бар. Екі асханада да жұмысшылардың киімдері талапқа сай.

Тексеру акті талабына сәйкес бірнеше кемшіліктер де жіберілгені анықталды. Қабырға кафельдері құлаған, келген тауарларды сақтайтын арнайы орындар сырланбаған, ыдыс-аяқ жуатын жер қараңғы, істен шыққан құрылғылардың беті ашық тұр. Жоғарғы сыныптарға арналған асхананың санитарлық жағдайы төмен, нан пісіретін орын талапқа сай болмады. Жұмыртқаны жуатын орын тұрақсыз. Азық-түліктің талап бойынша орналасуы сақталмаған, шайдің қасына уксус, макарон қасына жармалар қойылған, қант, ұн т.б қолданатын арнайы ожаулары жоқ. Тамаққа қолданылатын фаршты тапсырыспен алады, жеткізуші белгісіз, мерзімі жазылмаған. Ет, тауық, салатын морозильник іштері де араласып кеткен, бұрыштары шашылып жатыр, мант, гречка қатырып қойған. Үстелдер, пышақтар, тұрайтын тақтайлардың арнайы жазуы жоқ. Бастауыш асханасында жұмыртқа жуатын орынға жемістер жуылып, жұмыртқаға қолданылмайды. Балаларға маргарин май қолданатынына ата-ана өз қарсылығын білдірді.

Жазылған анықтама бойынша бракераж комиссиясының шешімі:
Келесі бракераж тексеру уақытына дейін екі ғимараттан шыққан кемшіліктер жойылсын. Фарш сатып алмай өздері ет тартып қолдансын, арнайы жұмыртқа жуатын орын белгіленіп, талапқа сай қолдансын, барлық тауарлар, жалпы асхана іші, талапқа сай орналастырылсын.







АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 6.12.2024 2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи;
2. Контроль за полнотой вложения продуктов;
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

<u>Мурзахметова Ж. А.</u>	Члены поп совета
<u>Омарова Саидурман Бухамбетовна</u>	Родитель
<u>Давыдова О. С.</u>	Социальный педагог
<u>Оттекина М. В.</u>	Социальный педагог
<u>Зелен А.</u>	Зав.столовой – член комиссии.
<u>Есетова Ф. Т.</u>	Педагог организатор

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 6.12 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Столовая чистая, просторная с приятной атмосферой.
2. Все необходимая информация о питании всегда доступна на стенде с меню, которое регулярно обновляется.
3. Затрахи и обсл. соответствует меню.
4. Указанное питание организовано на высоком уровне, его вкусно.

Выводы и предложения:

Председатель На стороне столовая организована на высоком уровне. Всегда соблюдать санитар. Его можно порекомендовать всегда вкусно и заботой.

Члены
КОМИССИИ

соц. пер. Росоншова С. С. СДРФ
зав. стад. Зеек А МУ
мед. сектор Кушевдова Д. Б. ОУ
Гл. бухгалтер Камиева А. Т. ЧОУ
Ама-ана Омарова С. А. ЧОУ

№ 59 мектеп - лицейі асхана тексерісінің анықтамасы

2024 жыл 6 желтоқсан күні мектеп асханасына жоспарлы бракеражды тексеру жүргізілді. №59 мектеп-лицейіндегі әлеуметтік жағдайы төмен көп балалы отбасынан шыққан оқушыларды ТОО «Социум Пит» тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.

Асхана жоғары сынып пен бастауыш сыныптарына арналған. Балалар белгіленген кесте бойынша тамақтанады. Екі асханада да күнделікті бақылау тамағы бар. Пайдаланылған ыдыстарға дезинфекция жасау және жуу орындары мен кептіру орындары бар. Күнделікті ас мәзірі талапқа сай ілініп тұр. Балалардың отыру орны толық қамтылған, жиһаз сақталу жағдайы жақсы, қол жуатын раковиналар, сабын, кептіргіш, үстелдерді өңдейтін қоспа, тазалық құралдары бар. Екі асханада да жұмысшылардың киімдері талапқа сай.

Өткен жолғы тексеру акті талабына сәйкес кемшіліктер анықталған болатын. Олар: келген тауарларды сақтайтын арнайы орындар сырлануы, ыдыс-аяқ жуатын жер жарығы, істен шыққан құрылғылар т.б. Үстелдер, пышақтар, тұрайтын тақтайлардың арнайы жазуы жоқ болатын. Сол кемшіліктердің орындалуы жіті назарға алынып, аяқталмаған жұмыстарға ескерту айтылды.

Жазылған анықтама бойынша бракераж комиссиясының шешімі:

1. Келесі бракераж комиссиясының тексеру уақытына дейін кемшіліктер түгел жойылсын.
2. Тамақтың мөлшері жас мөлшеріне қарай белгіленіп берілсін.

**К. Мыңбаев атындағы №59 мектеп-лицейі
Тамақтану сапасының мониторинг актісі
АКТ мониторинга качества питания №4**

Күні/Дата: 18.12.2024

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) / : ТОО СоциумПит

Комиссия төрағасы – Г. Султанова, мектеп директоры

Комиссия мүшелері:

Ж. Мурзалиева – қамқоршылық кеңестің өкілі

С.А. Омарова – ата-аналар комитетінің өкілі

А.Д. Апакова– директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары

Ж.В.-Асипова директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары

Д.Б. Кумисбекова.-медбике

Ж.Ө. Өтегенова - әлеуметтік педагог

**Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:**

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуется	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/ Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрумендеу /Витаминизация блюда		+		

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		+		
Тоңазытқыштар /Холодильники				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		+		
Тауар көршілестігін сақтау/Соблюдение товарного соседства		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Тәуліктік сынағаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		

Жұмыртқаларды жууға және өндеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидті шамның болуы/Наличие бактерицидной лампы		+		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар/Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции		+		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
"С-дәрумендеу"журналы Журнал «С-витаминазации»		+		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		+		

Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Қорытынды /Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Тексеру нәтижесі кестеге сәй.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Комиссия мүшелері:

Ж. Мурзалиева – қамқоршылық кеңестің өкілі

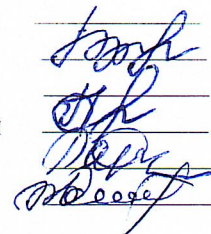
С.А. Омарова – ата-аналар комитетінің өкілі

А.Д. Апакова– директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары


Ж.В.-Асипова директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары

Д.Б. Кумисбекова.-медбике

Ж.Ө. Өтегенова - элеуметтік педагог



Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым / С актом комиссии по питанию ознакомлена:

Асхана меңгерушісі:  _____ Әлмен А.

Мектеп директоры :  _____ Султанова Г.А

Асхана тексеріс жұмысына анықтама.

Желтоқсан айының 18-і 2024 жылы №59 мектеп-лицейінің бракераждық комиссия мүшелері мектептің қамқоршылық кеңес мүшесі Омарова С.А., директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары Асипова Ж.В., мектептің бас есепшісі Капишова А., мектеп медбикелері Блялова А.А., Кумисбаева Д.Б., әлеуметтік педагог Досымова С., Өтегенова Ж., асхана жұмысының барысын тексерді. Мектепте жоғары және бастауыш сыныпқа арналған екі асхана жұмыс істейді. Құрылған комиссия мүшелері асханаға әкелінетін барлық өнімдердің сертификаты, ассортименті, өнімдердің өндірістік техникалық мүмкіншіліктерін мен санитарлық жағдайы сәйкестігін тексерді. Асхана тақтасындағы ас мәзірі қабылданған ас мәзіріне сәйкес келетіндігі анықталды. Тағамдардың салмағы мен калориясын тіркейтін калькуляциялық және брокераждық журналдары бар. Тамақтанушыларға қызмет көрсету, асхана штаты оның санитарлық құжаттарының мерзімі, рұқсатнамасы тексерілді.

Асхана территориясының санитарлық сипаттамасы, тазалығы, қол жуатын орыны, су сабын жеткіліктілігі, асхана ішінің жарықтығы, үстел және орындықтардың жай-күйі барлығы жіті бақыланды. Асханада: шикізатқа арналған үстел, ұн илеуге арналған үстел, нан турауға арналған үстел, дайын өнімге арналған үстел, жеміс-жидекке арналған үстелдер бар және нөмірленіп белгіленген. Асхана қызметкерлерінің киімдері талапқа сай. Асханада күніне 2 рет ылғалды тазалық жасалынып отырылады, кварц лампасы уақытында қосылып залалсыздандырылады. Пайдаланылған ыдыстарды дезинфекция жасау және жуу орындары мен кептіру орындары бар. Қойма бөлмесіндегі азық-түліктің сақталуы мерзімі, қандай ыдыста сақталатыны тексерілді. Азық-түліктердің сақталу мерзімін белгілейтін журналы тексерілді. Балаларға жайылған дастархан тәртібі тексерілді.

Мектеп жанынан құралған бракеражная комиссия асхананы жан-жақты тексеріп, оның жұмысын бағалады. Тексеріс барысында санитарлық нормалар мен сапа стандарттарының сақталуы ерекше назарға алынды. Асхана қызметкерлері тағамдарды дайындау және сақтау ережелерін сақтап, оқушыларға сапалы қызмет көрсетуге баса мән берді. Алынған нәтижелер бойынша асхананың жұмысы өте жақсы бағаланды. Аталған тексеріс — сапаны қамтамасыз ету мен тамақ қауіпсіздігін арттырудың маңызды кезеңі екені нақтыланды. Тағамдардың сапасы тексеріліп өте жақсы деген баға берілді.

6.12. күнгі тексеріс барысындағы анықталған кемшіліктердің барлығы жойылған.

№59 мектеп-лицейі асханасында әлеуметтік жағдайы төмен көп балалы отбасынан шыққан оқушыларға ТОО «Социум Пит» тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етеді.

Бракераж комиссиясының шешімі:

1. Асхана ұжымы жоғарыдағы талаптарға сай жұмыстарын әрі қарай

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 18.12 2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи;
2. Контроль за полнотой вложения продуктов;
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

<u>Мурзамиева Жанар</u>	Члены поп совета
<u>Амарова Саидугали Якупхановна</u>	Родитель
<u>Досимови Сауле Саидовна</u>	Социальный педагог
<u>Отешова Жадыра Отешовна</u>	Социальный педагог
<u>Алиев Арман</u>	Зав.столовой – член комиссии.
<u>Есетова Ф.Т.</u>	Педагог организатор

Мы нижеподписавшиеся составили настоящи акт в том, что 18.12 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Аюхан иш тамак. Жагалыгу ушени туркилик
тураткыс корикти тур.
2. Кунс-аид кычкы Тышме жарак. Марам-
сой кунс-аидтарды асветарыт откраткы
корикти тур.
3. Сындыр арнакыс доверсантон.
Маршеттер тамак.
4. Смак, пишеак т.б кажетти кырашкы-
тин заттар маркерленген, Гели доверсантон

Выводы и предложения:

Председатель Ушени тауар саидугали Саидовна
Устау. Мурзамие кон кычкы
Балу

Члены
КОМИССИИ

соц. педагог	Досамова С.С.	СД
зав. см.	Глеен А.	М
мед. сестра	Курманбеков Д.Б.	СД
Гл. бухгалтер	Мамшиева А.Т.	СД
Ата-ама	Амарова С.А.	М

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 19.02.2024ж

АКТ № _____

№59 мектеп-лицейі

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) / :

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Төраға-Г.А.Султанова-мектеп-лицей директоры

Комиссия мүшелері:

Ж.Мурзалиева-қамқоршылық кеңестің өкілі

С.А.Омарова-ата-аналар комитетінің өкілі

А.Д.Апакова-директордың оқу жұмысы жөніндегі орынбасары

Ж.В.Асипова- директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары

А.А.Блялова, Д.Б.Кумисбаева-медицина пунктiнiң медицина қызметкерлері

Ж.Ө.Өтегенова - Әлеуметтік педагог

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуется	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока				

Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		+		
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/ Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		+		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		+		

Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар/Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции		+		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
"С-дәрумендеу"журналы Журнал «С-витаминации»		+		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость орындауын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.				
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы/ Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Ж.Мурзалиева Ж.Мурзалиева
С.А.Омарова С.А.Омарова
А.Д.Апакова А.Д.Апакова
Ж.В.Асипова Ж.В.Асипова
А.А.Блялова А.А.Блялова
Д.Б.Кумисбаева Д.Б.Кумисбаева
Ж.Ө.Өтегенова Ж.Ө.Өтегенова

**Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/
С актом комиссии по питанию ознакомлена**

Асхана меңгерушісі: Асхана _____ Әлмен А.

Мектеп директоры : Султанова _____ Султанова Г.А.

**Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 30.01.2025

АКТ № _____

№59 мектеп-лицейі

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) / : ЖК «СООТЕЧЕСТВЕННИКИ»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Төраға-Г.А.Султанова-мектеп-лицей директоры

Комиссия мүшелері:

Ж.Мурзалиева-қамқоршылық кеңестің өкілі

С.А.Омарова-ата-аналар комитетінің өкілі

А.Д.Апакова-директордың оқу жұмысы жөніндегі орынбасары

Ж.В.Асипова- директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары

А.А.Бялова, Д.Б.Кумисбаева-медицина пунктiнiң медицина қызметкерлерi

Ж.Ө.Өтегенова - Әлеуметтік педагог

**Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:**

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуется	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрумендеу /		+		

Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля		+		
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Дәретхана/Санузел		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/ Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		+		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		+		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		

Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		+		
Қорытынды /Итого		+		

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Тексеру нәтижесінде асхана тұрғын оқушылар бағамында. Құйма бағамындағы аяқ - түтіктердің сақталуы, ас мазірінің ілімін түрлі деңгейде және оқу орындарындағы асхана картонмен бағамындағы қорғау шаралары деген ұсыныс түсінілді.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Г.А.Султанова _____
 Ж.Мурзалиева _____
 С.А.Омарова _____
 А.Д.Апакова _____
 Ж.В.Асипова _____
 А.А.Блялова _____
 Д.Б.Кумисбаева _____
 Ж.Ө.Өтегенова _____

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым/
 С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі: _____ Әлмен А.

Мектеп директоры: _____ Султанова Г.А.