

ARTICULO 2.º

Мектеп: Абай мектебі

Комиссия юрамы Рашидбекова Д.И

Мектеп асханасын тексеру келесі көрсеткіштер арқылы жүргізіледі.

Көрсеткіштер	Сәйкес
Алдыңғы жоспарланған мәзірге бүгінгі күннің мәзірінің сәйкестігі	+
Асхана жұмыс кестесінің сақталуы	+
Оқушылардың тамақтану кестесі	+
Еркін ас мәзіріне бекітілген прайс	+
Тасымалдаушылар туралы деректер	Самал УП, Байтасов
Журналдардың болуы	+
Су режимі	+
Дайын өнімдердің сапасы	+
Бақылау тағамының болуы	+
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	+
Технологиялық картаға сәйкестігі	+
10 адамға арналған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі	+
Тарау (мармиттер)1 сыбаға	+
Тарау (мармиттер)2 сыбаға	+
Тарау (мармиттер)3 сыбаға (алюминий ыдыста суытуға болмайды)	+
Асханадағы ыдыс-аяқтардың бала санына жеткіліктілігі, сапасы, тазалығы.	+
3 тағамды дорүмендеу: араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылының сертификаты, сақтау жағдайы (бір балаға арналған 25 гр номасы)	+
Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру	12
Отыратын орын саны :	100
Қол жуатын раковина саны:	12
Сабынның болуы:	+

Тексеріс нәтижесі:

[illegible]

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Рисаловна 20 03

Мектеп асханасын тексеру

АКТІСІ № 2

Мерзімі 19.10.2023

Мектеп Байбосқов атындағы жалпы орта білім беретін мектебі - лицейі

Комиссия құрамы Байбосқов А.К.

Мектеп асханасын тексеру келесі көрсеткіштер арқылы жүргізіледі.

Көрсеткіштер	Сәйкес
Алдыңғы жоспарланған мәзірге бүгінгі күннің мәзірінің сәйкестігі	✓
Асхана жұмыс кестесінің сақталуы	✓
Оқушылардың тамақтану кестесі	✓
Еркін ас мәзіріне бекітілген прайс	✓
Тасымалдаушылар туралы деректер	✓ Байбосқов А.К.
Журналдардың болуы	✓
Су режимі	✓
Дайын өнімдердің сапасы	✓
Бақылау тағамының болуы	✓
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	✓
Технологиялық картаға сәйкестігі	✓
10 адамға арналған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі	✓
Тарау (мармиттер)1 сыбаға	✓
Тарау (мармиттер)2 сыбаға	✓
Тарау (мармиттер)3 сыбаға (алюминий ыдыста суытуға болмайды)	✓
Асханадағы ыдыс-аяқтардың бала санына жеткіліктілігі, сапасы, тазалығы.	✓
3 тағамды дәрумендеу: араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылының сертификаты, сақтау жағдайы (бір балаға арналған 25 гр нормасы)	✓
Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру	✓
Отыратын орын саны:	✓
Қол жуатын раковина саны:	✓ 12 шт.
Сабынның болуы:	✓ сұйық сабын

Тексеріс нәтижесі:

Материал тәрбиешендеріне арналған орын тамақ
жүксіздігі, тамақ ішуі, балалар өмірі, 20 балла
Тәрбиешендеріне қолдану, қолдану - 2-2.5 балл

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Байбосқов А.К. Байбосқов

Мектеп асханасын тексеру

АКТІСІ № 2

Мерзімі 20.10.2020

Мектеп ЖМШ мектебі

Комиссия құрамы Баймұхамбетов Б.М.

Мектеп асханасын тексеру келесі көрсеткіштер арқылы жүргізіледі.

Көрсеткіштер	Сәйкес
Алдыңғы жоспарланған мәзірге бүгінгі күннің мәзірінің сәйкестігі	✓
Асхана жұмыс кестесінің сақталуы	✓
Оқушылардың тамақтану кестесі	✓
Еркін ас мәзіріне бекітілген прайс	✓
Тасымалдаушылар туралы деректер	Сәйкес иә, бақылау
Журналдардың болуы	✓
Су режимі	✓
Дайын өнімдердің сапасы	✓
Бақылау тағамының болуы	✓
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	✓
Технологиялық картаға сәйкестігі	✓
10 аламға араланылған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі	✓
Тарау (мармиттер) 1 сыбаға	✓
Тарау (мармиттер) 2 сыбаға	✓
Тарау (мармиттер) 3 сыбаға (аллюминий ыдыста суытуға болмайды)	✓
Асханадағы ыдыс-аяқтардың бала санына жеткіліктілігі, сапасы, тазалығы.	✓
3 тағамды дәрумендеу: араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылының сертификаты, сақтау жағдайы (бір балаға арналған 25 гр немасы)	✓
Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру	✓
Отыратын орын саны:	100 орын.
Қол жуатын раковина саны:	1д.
Сабынның болуы:	✓

Тексеріс нәтижесі:

сәйкес, су барлық тарихтар, ыдыс-аяқ
таза, бақылаушы тасымалдаушы бақылаушы
тәрізделген!

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Баймұхамбетов Б.М. Баймұхамбетов Б.М.



Интернат тәрбиенушілердің кешкі тамақ ішу мерзімі

19.10.2023 жылы бракераждық комиссияның тексеру барысы



Абай атындағы мамандандырылған мектеп –интернаты

бойынша Ыстық тамақтың ұйымдастыруын бақылауға бракеражды комиссия және тамақтанудың сапасын тексеру

Актісі № 1

Мектеп асханасы және блогы тексеру аяқталған күні: 24.11.2021

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 бұйрығына іске асыру мақсатында төмендегі комиссия мүшелері

Төменде бракераж комиссия мүшелерінің аты-жөні:

Ташсебекова Д.М. - БТМ асханасы
Тосмасбекова А. - қайырма жетекшісі
Аманжол С.Б. - дерекші
Тайыншұлы Д.К., Ташарманов Д.К. - АТМ асха

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

Тексеру барысында мыналар анықталды:

Ас мәзірі:

- Бүгінгі ас
1. Бісхен көкөністері салмақ 100 (11 нм) 150 (11-12 нм)
 2. Мұздатқан қызыр көкөніс 150 (11 нм) 200 (11-12 нм)
 3. Қызылбұрышты борпыт 150 (11 нм) 200 (11-12 нм)
 4. Қызылбұрышты борпыт 150 (11 нм) 200 (11-12 нм)
 5. Ас қамыр 50
 6. Ас қамыр 50

Асхана, ас блогына келесі параметрлар бойынша тексеріс жүргізілді:

№	Көрсеткіш	Сәйкес келеді (бар)	Сәйкес келмейді (жоқ)	Талап етіледі	Ескерту
1	Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау	+			
2	Тағамдардың дайындалу технологиясын, тағамды дайындау кезіндегі санитарлық-эпидемиологиялық нормативтік актінің талаптарының сақталуы	+			
3	Тамақ өнімдерінің жарамдылық	+			

Абай атындағы мамандандырылған мектеп –интернаты

бойынша Ыстық тамақтың ұйымдастыруын бақылауға бракерияды комиссия және тамақтанудың сапасын тексеру

Актісі № 1

Мектеп асханасы және блогы тексеру акт құрылған күні: 24.11.23

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

Төменде бракерияды комиссия мүшелерінің аты-жөні:

Басымбаева А.В. - ата-ана
Басымбаева Д.Ж.
Басымбаева А.Жаната Т.Б., Басымбаева А.Ж.

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

Тексеру барысында мыналар анықталды:

Ас мәзірі:

Түркі ас

1. Түркі асханасынан саған 100 (11 ма), 150 (11.12)
 құрылған түркі асханасы
 2. Қызылордадан саған 250 (11.ма), 300 (11.12)
 3. Қазақстандан түркі асханасы 400 (11.ма), 400 (11.12)
 4. Түркі асханасын құрылған + Асханасы 400
 5. Асханасы 50
 6. Түркі асханасы 50

Асхана, ас блогына келесі параметрлар бойынша тексеріс жүргізілді:

№	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	+			

Абай атындағы мамандандырылған мектеп –интернаты

бойынша Ыстық тамақтың ұйымдастыруын бақылауға бракеражды комиссия және тамақтанудың сапасын тексеру

Актісі №

Мектеп асханасы және блогы тексеру акт құрылған күні: 24.11.2023

Оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жағдайларды қамтамасыз ету мақсатында, сондай-ақ "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық тазытп" 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:

Братчицкая А.К. - атқ-ана
Рахымбеков Б.Ж.
Абисалимова А., Аманжол С.Б., Баймолдусов А.К.

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

Тексеру барысында мыналар анықталды:

Ас мөзірі:

- Түскі ас
3. Тісмен жөнгеннен салат, 100 (11 нәс) 150 (11-12) тұздылан кезер
 2. Қызылса, сорпа, 250 (11 нәс), 300 (11-12)
 2. Қолдан, еркін сүзін, 120 (11 нәс) 200 (11-12)
 4. Қызыл сапалар еркін + витамин 100
 5. Ас нан 50
 6. Қара нан 50

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	+			



Оқушылар үшін еңбекті қорғау нормаларына, қауіпсіздік ережесі (ТБ) және өндірістік санитария ережелеріне, сондай-ақ балалардың жас ерекшеліктеріне сәйкес орындықтар ұйымдастырылған. Үстелдерді орнату жағымды әсер қалдырды.



Бракераж комиссиясы мектеп асханасын тексеру жағдайы

Тағбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тескеріледі

