

**«Бәйтерек ауылының ЖОББМ» КММ бойынша
Ыстық тамақтың ұйымдастыруын бақылауға бракеражды комиссия
және тамақтанудың сапасын тексеру**

Актісі №5

Мектеп асханасы және блогы тексеру акт құрылған күн: 13.01.2023

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 бұйрығын іске асыру мақсатында төмендегі комиссия мүшелері

Төмендегі бракераж комиссия мүшелерінің аты-жөні: Комиссия төрайымы мектеп директорының м.а.:

Депу А.

Аққошқарова Н.К. – психолог

Ерғазиева А.У. - ата аналар комитетінің төрайымы

Кушманова А.К. мектеп шаруашылық меңгерушісі

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

Тексеру барысында мыналар анықталды:

Ас мәзірі:

№	Тағам атауы	Тағам шығымы гр.	
		6-11 жас	
1	Каша пшеничная с сахаром	200	
2	кисель	60	
3	банан	100	
4	Нан	80	

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 мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкестігі	+			





4	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+			
5	Тағамның дұрыс пісірілуін және сынағасын уақытында алып отырылуы	+			
6	Келген өнімдерді сақтайтын қойма орындары мен тоңазытқыштың температурасы мен тазалығы	+			
7	Асханадағы ыдыстардың дұрыс жуылуын және сынған, жарылған ыдыстардың қолданылмауын тексеру			+	сынған, жарылған ыдыстардың қолданылмауын
8	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+			
9	Асхана қызметкерлерінің арнайы жұмыс киімдерінің болуы	+			
10	Ауыз-су режимінің ұйымдастырылуы				
11	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті				
12	Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру	+			

Тексеру нәтижесінде айтылған ұсынымдар:

Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары, тамақтың сапасы тексерілді. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін, дайын тамақтың калориясын, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексерілді.

Ұсыныс: Асханадағы ыдыстардың дұрыс жуылуын және сынған, жарылған ыдыстардың қолданылмауын ескертіліп актілеуге жіберуін ұсынылды.

Бракераждық комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:  Депу А. / мектеп директорының м.а.
 Комиссия мүшелері:  Акқошқарова Н.К. / психолог/
 Ергазиева А.У. /ата аналар комитетінің төрайымы/
 Кушманова А.К. /мектеп шаруашылық меңгерушісі/