

Білім беру объектісінде тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды жүргізетін бракераждық комиссиясының тексеру

АКТІСІ

Тексеру негізі: Білім беру ұйымындағы бракераждық комиссия жұмысы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы және бракераждық комиссияның жұмыс жоспары

Тексеру мақсаты: білім алушылардың сапалы бір реттік тамақтандырумен қамтылуы

Тексеру мерзімі: « 10 » 09 2025/2026 жыл

Тексеру нысандары: Асхана

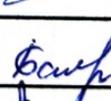
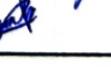
Асхананың тазалығы: Санитариялық - гигиеналық талаптар сақталған, асхана таз

Тамақтың сапасы және температурасы Тамақ және дайындалған, температурасы нормаларға сәйкес (65-75°C)

Оқушылардың ыстық тамаққа келу деңгейі: төмен

Ұсыныс: Секреттісіз. Асхана жұмысы тамаққа сай жүргізілуде. Қазіргі таңдағы тамаққа тамаққа тамаққа ұсынылды.

Комиссия мүшелері:

Үтемешов А.С.	
Сариев Н.А.	
Бешимбаев Н.А.	
Қашимов А.Д.	
Болмұқан А.М.	
Билеусев Т.М.	

Таныстым:

Асхана әкімшісі: Сүтжанова М. 

Асхананы жалға алушы: Әли Мәс 

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі/ ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ №4  
Хромтау орта мектебі КММ

Күні /Дата 10.09.2025

Мынадай құрамдағы комиссия/Комиссия в составе:

Утемова А. К.  
Дальмухаммедов А. М.  
Сорайев И. А.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді/ Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Көрсеткіш /Показатель	Талап етіледі/требуется	Сәйкес келеді /соответствует	Сәйкес келмейді / не соответ.	Ескерту/п римечени я
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 картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шапышқыларды жоғары		+		

қаратып сақтау )				
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу 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 жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
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 таңбалаған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
<b>Тоназытқыштар</b>				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дәрістегі		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		

Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+		
<b>Көкөніс цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+		
<b>Ұн цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+		
<b>Нан цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы			+		
<b>Пісіру цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі			+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы			+		
Механикалық желдетудің жай-күйі			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+		
Персоналдың қол жууы және келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>					

Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
<b>Буфет</b>				
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		+		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті 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 және блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы			+	
Ғоңық тазалау жүргізу журналы			+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			+	
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
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 құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			+	
Москит торының болуы			+	
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:  
Баскертеу Баласае моң.

Комиссияның қолдары:

Атешова А.Р. Ахмед  
Баласае А.И. Баты Ахмед  
Сорая И.А. Сай

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты  
Ахмед (колы)

10.09.2025ж.

«№4 Хромтау орта мектебі» КММ

Хромтау қаласы

**Бракераждық комиссиясының тамақтану сапасын мерзімдік бағалау  
мақсатында мектеп асханаларын тексерудің  
АКТІСІ**

Осы АКТ Білім беру ұйымындағы бракераждық комиссия жұмысы "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығы негізінде жасалды.

Біз, төмендегі құрамдағы бракераждық (мониторингтік) комиссия мүшелері: директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары – Утешова А.К., – әлеуметтік педагог – Балмұқаш А.Ш., ДШЖМ – Какимова А.Д. медбике – Бисекеева Г.Д. мектеп асханасының ыстық тамақпен қамтамасыз етілуін тексеру мақсатында осы АКТіні жасадық.

Оқушылардың тамақтану кестесіне сәйкес уақытылы тамақтануы және күнделікті берілетін тамақтың сапасы, құрамы, температурасы әлеуметтік педагог пен мектеп мейірбекесі бақылап, тексеріп отырды. Әсіресе, оқушылардың денсаулығына қауіпті астардың болдырмауы мен уланудың алдын алу үшін мектептің әлеуметтік педагогы мен мейірбекесі күнделікті мәзірден сынама жүргізеді. Сонымен қатар, асхананың жалпы тазалығы, қол жуатын орынның талапқа сай болуы, асханада тиым салынған заттардың сатылымға шықпауы және асхана қызметкерлерінің жай-күйі мен санитарлық-гигиеналық талаптарға сай болуы (арнайы киім формасының болуы, тазалығы т.б.) бақылауда ұсталынады және кемшілік байқалған сәтте ескертулер беріледі.

Асханада барлық санитарлық-гигиеналық талаптар сақталған.

Бракераждық комиссия мүшелері:

ДТІЖО: Утешова А.К. 

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі: Сорока И.А. 

Ата-аналар комитетінің төрағасы: Бегимбаева Қ.А. 

ДШЖО: Какимова А.Д. 

Әлеуметтік педагог: Балмұқаш А.Ш. 

медбике Бисекеева Г.М. 

Таныстым:



Супиянова Ж.