

**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 » сәу 2025/2026 жыл

Тексеру нысандары: Асхана

Асхананың тазалығы: Санитариялық-гигиеналық талаптар сақталып отыр, асхана таз

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

Оқушылардың ыстық тамаққа келу деңгейі: _____

Ұсыныс: Ескертусіз. Асхана туралы талапқа сәй келуде. Нағрзі мерзімде тамақтың тағамы ұсынылды.

Комиссия мүшелері:

Сүтенова А.К.
Ғалимова А.Д.
Балмурзин А.М.
Соранбаев У.А.
Ғалибаев У.А.
Бисекеева Т.М.

Сүтенова
Ғалимова
Балмурзин
Соранбаев
Ғалибаев
Бисекеева

Таныстым:

Асхана әкімшісі: Сүтенова М. Сүтенова

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

Күні/Дата 10.02.2005

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мүтешова А.К. ДАУМ

Намишова А.Д. ДММО

Бадмаев А.М. Экономисттік кеңесші

Сорайба У.А. Чолпоноршақтық кеңесшінің мұдирі

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

Көрсеткіш	Талап етіледі /требуется	Сәйкес келеді/соответствует	Сәйкес келмейді/не соответствует	Ескерту / примечание
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, 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		+		
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)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«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		+		
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		+		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш 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 сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің 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 қуәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мәрмен 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		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		

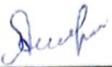
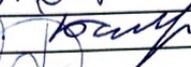
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ 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 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 құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны		+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Аспаптардың санитарлық-гигиеналық жағдайы
қанағаттанарлық, тазалығы сақталған.
Тазалықтың сақталуы мен ауаның гигиенасы,
температура сақталуы, температуралық режим
сақталған.

Комиссияның қолдары:

Ахметов А.К. 
 Чилимова А.Д. 
 Баймурзин Б.М. 
 Соробаев У.А. 

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

«№4 Хромтау орта мектебі» КММ

10.02.2026ж.

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., қамқоршылық кеңес мүшесі – Сорока И.А., әлеуметтік педагог – Балмұқаш А.Ш., ата-ана – Бегимбаева Қ.А., медбике – Бисекеева Г.М. **мектеп асханасының ыстық тамақпен қамтамасыз етілуін тексеру мақсатында осы АКТіні жасадық.**

Мектеп асханасында қол жуатын орында суық және жылы су ағып тұр және қажетті гигиеналық құралдармен қамтылған. Қоқыс тастайтын урналар бар.

Залдың эстетикалық безендірілуі – жақсы, тиісті ақпараттар, оның ішінде оқушылардың тамақ ішу кестесі, арыз-шағым журналы, перспективалық және күндік ас мәзірі ілінген.

Оқушылар ыстық тамаққа уақытыл барады. Тексеріс жүргізу кезінде оқушыларға берілетін тағам перспективалық ас мәзірі және күндік ас мәзірімен сәйкес келді.

Тамақ сапасы – жақсы, температурасы – орташа.

Мектеп асханасында бекітілген кезекшілікке сәйкес мұғалімдер оқушылардың асханада тамақ ішуін бақылауда ұстап, қадағалауда.

Мектеп асханасында оқушылардың тамаққа келу деңгейі – жақсы. Ас мәзірі бекітілген ас мәзіріне сәйкес келеді.

Асханада барлық санитарлық-гигиеналық талаптар сақталған. Нақтырақ айтсақ, асханаға арнайы санитарлық нормаларды сақтау туралы және бетперде тағу туралы белгілер, әлеуметтік арақашықтық сақтау белгілері, антисептиктер орнатылған. Оқушылардың асханада көп шоғырлануын болдырмау мақсатында оқушылардың ыстық тамаққа баруы 6 уақытта ұйымдастырылған.

Бракераждық комиссия жасалынған тексеріс және АКТ негізінде төмендегідей ұсынымдарды ұсынады:

1. Мектеп асханасының қызметкерлерінің міндетті тексерістен өтуі бақылауға алынсын.

2. Асхананың шикі өнімдер мен мұздатқыштарды өнімдерді сақтауы нормативтік құжаттарға сәйкес санитарлық талаптары сақталсын.

ДТДЖО: Утешова А.К. *Утешова*

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі: Сорока И.А. *Сор*

Ата-аналар комитетінің төрағасы: Бөсімбаева Қ.А. *Бөсімбаева*

ДШЖО: Какимова А.Д. *Какимова*

Әлеуметтік педагог: Балмұқаш А.Ш. *Балмұқаш*

Медбике Бисекеева Г.М. *Бисекеева*

Таныстым:

Суп

Супиянова Ж.