

**Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігі №92 мектеп-лицей**  
**Мектеп асханасының жұмыс барысын тексеру**

**АНЫҚТАМАСЫ**

30.11.2021 ж

**Тексеру мақсаты:** ас мәзірінің талапқа сай болуы, тамақтың сапасы мен өлшемін анықтау, жұмыс кестесі бойынша асхананың жұмыс жүйесін бақылау

**30.11.2021 ж. мектеп әкімшілігінен және ата-аналар комитетінен құралған бракераждық комиссия мүшелерінің қатысуымен мектеп асханасы тексерілді.**

**Мектеп асханасын тексеру мақсаты:** Асханадағы ас мәзірімен танысу және ондағы тағамдардың салмағы мен калориясын өлшеп көру, шикізат сақтау қоймаларын көру және ондағы өнімдердің пайдаланудағы уақыт мерзімін тексеру

1. Калькуляциялық және бракераждық журналдың болуын тексеру;
2. Асханадағы тамақ даярлау орындарын және шикізат сақтау қоймаларын көру және ондағы өнімдердің пайдаланудағы уақыт мерзімін тексеру;
3. Асханадағы тамақтану орындары мен ыдыс-аяқтардың жеткіліктілігін анықтау;
4. Асхана тазалығы мен пайдаланылған ыдыстардың жуу орындарын және дезинфекцияның болуын тексеру;
5. Асхана жұмысшыларының санитарлық кітапшаларының болу міндеттілігін және олардың адам басына шаққанда ас даярлау киімдерінің комплекциясын тексеру.

**Тексеру нәтижелері:**

**1 пункт бойынша:**

- Ас мәзірі бар және оған сәйкес тағамдардың салмағы мен калориясы өлшеніп, ондағы тағамдардың салмағы мен калориясының ас мәзірдегі жазбаға сәйкес келетіндігі анықталды.

**2 пункт бойынша:**

- Тағамдардың салмағы мен калориясын тіркейтін калькуляциялық және бракераждық журналдары бар. Шикізат сақтау қоймаларын көру және ондағы өнімдердің пайдаланудағы уақыт мерзімін тексеру барысында сәбіз өнімдерінің көгергендерін және сүзбенің мұздатқышта ет өнімімен бірге тұрғанындығы анықталды.

**3 пункт бойынша:**

- Асханада: шикізатқа арналған үстел, ұн илеуге арналған үстел, нан турауға арналған үстел, дайын өнімге арналған үстел, жеміс-жидекке арналған үстелдер бар.

**4 пункт бойынша:**

- Асханада: тамақтану орындары және қажетті ыдыстармен толық қамтылған.

**5 пункт бойынша:**

- Асханада күніне 2 рет ылғалды тазалық (уборка) жасалынып отырылады.
- Пайдаланылған ыдыстарды дезинфекция жасау және жуу орындары мен кештіру орындары бар.

## Тексеру қорытындысы:

Асхананың жұмыс істеу кестесі мен ас мәзірі және құзыретті мекемелерімен бекітілген 4 апталық ас мәзірі бар. Мектептің медбикесі асханадағы дайын және шикі тағамдарды алдын-ала бақылап, олардың санитарлық нормаларға сәйкес екендігін журналға толтыру және оларды тұтынуға рұқсаттама беріледі. Оқушылардың тамақтанатын орындары мен әр бір балаға берілетін ыдыс түрлері жеткілікті. Оқушыларға берілетін барлық тағам түрлері алдын-ала медбикенің қадағалауынан өтіп барып беріледі. Мектеп асханасында жұмыс жасайтын жұмысшылардың барлығында санитарлық кітапшалары бар. Жалпы мектеп асханасында тамақтанудың гигиенасы мен санитарлық нормалары сақталған және оқушылардың дұрыс тамақтануына барлық жағдайлар жасалған.

Комиссия төрағасы:



О.А.Жолдасбекова

Комиссия мүшелері:



А.С.Кизатуллина



Г.Т.Айжарыкова



А.З.Ахметова



Н.Б.Сактаганова



З.Ж.Ахметжанова

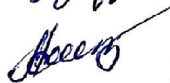


С.Е.Есенгелдиева



А.К.Утепбергенова

Мектеп медбикесі:



Қ.П.Айтуреева

**Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігі, №92 мектеп-лицей**  
**Мектеп асханасының тамақ сапасын тексеру туралы**

09.12.2021ж

**АКТ**

**Тексеру мақсаты:** ас мәзірінің талапқа сай болуы, тамақтың сапасы мен өлшемін анықтау, жұмыс кестесі бойынша асхананың жұмыс жүйесін бақылау.

Мектеп асханасындағы тамақтың сапасы, ас мәзірінің талапқа сай болуына мониторинг жүргізу жөніндегі бракераж комиссия мүшелері:

1. А.С.Кизатуллина - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
2. Г.Т.Айжарыкова-директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
3. А.З.Ахметова – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
4. Н.Б.Сактаганова – әлеуметтік педагог;
5. З.Ж.Ахметжанова – мектепшілік кәсіподақ ұйымының төрайымы;
6. С.Е.Есенгелдиева – ата-ана;
7. А.К.Утепбергенова – ата-ана.

Бракераж комиссия мүшелері мектеп асханасын үнемі бақылап отырады. 2021 жылдың желтоқсан айының 9 күні ыстық тамақтың берілуін және буфеттегі тағамдардың жағдайын бақыладық. Тексеріс қорытындысы төмендегідей болып анықталды:

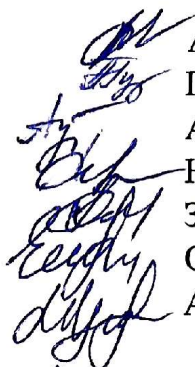
1. Ас мәзірі күнделікті мектеп директорына бекітіріліп, асханаға ілінеді
2. Ас мәзірі бекітілген перспективалық мәзірге сәйкес дайындалады
3. Жас ерекшелігіне байланысты граммға шаққандағы порциялардың ұсынылатын массасы нормаға сай беріліп отырады.
4. Балалар мен тәрбиеленушілерге тамақтануды ұйымдастыратын объектілердің қазандықтарынан тәуліктік сынама күнделікті алынады
5. Тамақ өнімдері бракераж журналының жүргізілу жағдайы жақсы, келіп түскен тамақ өнімдері уақытылы журналға жазылған
6. Дайын тамақтың сапасын бақылау журналының толтырылуы уақытылы жазылған
7. Ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайы жақсы, барлығы екпе алған.
8. Газдалған сусындардың болмауы, тыйым салынған тағам түрлерінің сатылмауы қарастырылған.
9. Буфеттік тағамдар технологиялық картасына сәйкес әзірленген (пицца, кекс, самса).

Комиссия төрағасы:



О.А.Жолдасбекова

Комиссия мүшелері:



А.С.Кизатуллина

Г.Т.Айжарыкова

А.З.Ахметова

Н.Б.Сактаганова

З.Ж.Ахметжанова

С.Е.Есенгелдиева

А.К.Утепбергенова

Мектеп медбикесі:



Қ.П.Айтурсева

Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігі, №92 мектеп-лицей  
Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

14.02.2022ж

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
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			қол жетпейді	
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 (касеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дөрумендендіру		—		Не үлестіріледі
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		

## Тамақ ішуді ұйымдастыру

Отыратын орындар саны		400		
Қол жуатын раковиналардың саны		10.		
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» мандайпасының 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

**Тоңазытқыштар**

Тоңазытқыш 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	-	-	-	-
<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 өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	-	-	-	-
<b>Пісіру цехы</b>				
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		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		

**Буфет**

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	—	—	—	—

**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		+		
<u>2021</u> ж. <u>2022</u> 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**




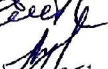
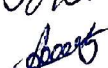


Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс 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:


*Ас мәзірі бүгінгі күнмен сәйкес келеді.  
Ескерткілер жоқ. Тағамның сапасы сақталған.*

Комиссия төрағасы:  О.А. Жолдасбекова

Комиссия мүшелері:

 А.С. Кизатуллина  
 Г.Т. Айжарықова  
 А.З. Ахметова  
 Н.Б. Сақтаганова  
 З.Ж. Ахметжанова  
 С.Е. Есенгелдиева  
 А.К. Утепбергенова

Мектеп медбикесі:

 Қ.П. Айтуреева