

(Тексеру нәтижелері туралы анықтама)

Тексеру күні: «09» 09 2020ж

Комиссия құрамы:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары : А.С. Чужетова

Әлеуметтік педагог: А.Б. Әзімбек

Медбике: А. Бимұрат

Ата-аналар комитетінің мүшесі:

осы акт 04.09.2020 жылы мектеп асханасының ыстық тамақпен қамтамасыз етілуін тексеріп, бақылау үшін жасалды.

Тексеру барысында анықталды: *Ас дайындау орны, бақылау-дайындау тарапындағы ережелер мен талаптар сақталып, маман-меншігі, мемлекеттік стандарттар, санитарлық талаптар, ас дайындауға қажетті құрал-жабдықтар жеткілікті. Ас дайындау орнында санитарлық талаптар мен ережелерді қатаң сақтау мерзімдері қарастырылып, ас дайындауға қажетті құрал-жабдықтардың сапасы тексеріліп отырады. Ас дайындау орнында санитарлық талаптар мен ережелерді қатаң сақтау мерзімдері қарастырылып, ас дайындауға қажетті құрал-жабдықтардың сапасы тексеріліп отырады.*

**ҰСЫНЫСТАР** *Қазақстан Республикасының Білім және Ғылым Министрлігінің «Ас дайындау орнындағы санитарлық талаптар мен ережелерді қатаң сақтау мерзімдері» бұйрығына сәйкес, ас дайындауға қажетті құрал-жабдықтардың сапасы тексеріліп отырады.*

Тамақтану комиссиясының мүшелері:

Комиссия төрағасы:

Мектеп директоры Ш.Т. Сейсенбай

Комиссия мүшелері:

ДТДЖО А.С. Чужетова

Әлеуметтік педагог А.Б. Әзімбек

Медбике А. Бимұрат

Ата-аналар комитетінің мүшесі Айтқалинова Ш. Әлеу

Таныстым: \_\_\_\_\_

Акт № 2  
(Тексеру нәтижелері туралы анықтама)

Тексеру күні: «6» 10 2018 ж

Комиссия құрамы:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары : А.С. Чужетова

Әлеуметтік педагог: А.Б. Өзімбек

Медбике: А. Бимұрат

Ата-аналар комитетінің мүшесі:

осы акт 16.10.2018 жылы мектеп асханасының ыстық тамақпен қамтамасыз етілуін тексеріп, бақылау үшін жасалды.

Тексеру барысында анықталды: Асхананың асханашыларының жасаған тамақ сапасы, машиналардың жұмыс істеуін тексеру, асхананың құрылыстарының құжаттары, тамақ жасау өкілдерінің сертификаттары, ас дайындау ғана, тамақтандыру мен басқарудың тамақтануы тексерілді. Асханада ар тамақтанудан кейін біздің тамақтану, менің білесем, тамақ иемдеуі ермеке сай. Жиналос жұмыс істеу, сонан

ҰСЫНЫСТАР жетекшілерге оқушылардың тамақтануында барлыққа қадағалауға күшімету болғандықтан тамақтану қиындығы ұстаз түрде қарағанда қадағалау тамақтану. Асхана тамақтану жұмыс істеу, бүгінгі күні біздің асхана қадағалауға келесі жұмыс істеу.

Тамақтану комиссиясының мүшелері:

Комиссия төрағасы: Ш.Т. Сейсенбай  
Мектеп директоры

Комиссия мүшелері:  
ДТЖО А.С. Чужетова  
Әлеуметтік педагог А.Б. Өзімбек  
Медбике А. Бимұрат  
Ата-аналар комитетінің мүшесі

Таныстым: \_\_\_\_\_

## (Тексеру нәтижелері туралы анықтама)

Тексеру күні: «7» 11 2018

Комиссия құрамы:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары : А.С. Чужетова

Әлеуметтік педагог: А.Б. Өзімбек

Медбике: А. Бимұрат

Ата-аналар комитетінің мүшесі:

осы акт 07.11.2018 жылы мектеп асханасының ыстық тамақпен қамтамасыз етілуін тексеріп, бақылау үшін жасалды.

Тексеру барысында анықталды: Асхананың жалпы санитарлық жағдайы, тамақ сапасы, мөлшері сәйкестігі, меню, асхана қызметкерлерінің құжаттары, тамақ жасау өкілдерінің сертификаттары, ас дайындау орны, тозаңтартқыштар мен балалардың тамақтануын тексерілді. Меню сәйкес, тамақ мөлшері ережеге сай. Ылғал таза және жүргізіліс тұрады.

УСЫНЫСТАР Қол жуу жерлерінде су-сабын аз. Соны көбейту керек. Сушықанның біреуі мұзден істемейді. Бюджеттен қані қосылған бұтшықадан тәтті шай, сөктерден алып тастаса жақсы болар еді. Балалар ішетін суды асхана ішінде көбейту керек, бір ас алғарай тұр. Дарық бала ішіп үлгермейді.

Тамақтану комиссиясының мүшелері:

Комиссия төрағасы:

Мектеп директоры Ш.Т. Сейсенбай

Комиссия мүшелері:

ДТДЖО А.С. ЧужетоваӘлеуметтік педагог А.Б. ӨзімбекМедбике А. Бимұрат

Ата-аналар комитетінің мүшесі

Жернобай М. Б.Чужетова З.С.

Таныстым: \_\_\_\_\_

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 15.01.2019

Школа №51 мектеп - мисси

Комиссия в составе :

Жермеидек М. Б. - родитель  
Сржишбек М. - мед. работник. Жилиев А. Д. - соц. ред.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличии контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте		
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо ( запрещено остужать в алюминиевой посуде)		
Состояние разносов ( запрещено использование влажных )	✓	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения ( норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест		✓
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок		✓
Состояние мебели	✓	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		

Использование посудомоечной машины	✓	жкоз
Наличие правил мытья посуды	✓	
Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	✓	
Наличие запрещенных продуктов	жкоз	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	✓	
Наличие запрещенных продуктов	жкоз	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	✓	
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	жкоз	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	жкоз	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	

Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	отсут	
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	отсут	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	✓	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	отсутствуют	
<b>Документы</b>		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
<b>Бытовая комната</b>		
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего	✓	

коврика)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, аккуратность)	✓	
<b>Итого</b>		

В результате проверки установлено:

состояние столовой, складов, цехов, документов

Практически полностью соответствует всем нормам. Не достаточно сушилок для рук (2 шт. в том числе 1 не работает). Сушилки находятся слишком высоко.

Подписи комиссии:

Кернейбек Турдюз Балаткыза  
 Кернейбек м.  
 Турдюз А.Ф.

- Маркировка
- Уборочный инвентарь
- Ведро, швабры
- Разделочные столы:
- Ножи
- Разделочные доски
- Посуда
- Холодильники
- Температурный режим
- холодильники
- Склады
- Цеха

АКТ № 5

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 31.01.2019

Школа № 57 Мектеп-мектеп

Комиссия в составе:

Надирбаева А.Ж. - родитель  
Текетова З.С. - родитель, Еркимбаева М. - медработник  
Жибекбаева С.С. - род.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличии контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте		
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо ( запрещено остужать в алюминиевой посуде)		
Состояние разносов ( запрещено использование влажных)	✓	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест		
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		



Использование посудомоечной машины		<i>неч</i>
Наличие правил мытья посуды	✓	
Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✗	<i>неч</i>
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✗	<i>неч</i>
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	✓	
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✗	<i>неч</i>
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✗	<i>неч</i>
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	

Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	1	
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	1	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	✓	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Документы</b>		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
<b>Бытовая комната</b>		
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец.одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего)	✓	

коврика)		
Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, аккуратность)	✓	
<b>Итого</b>		

В результате проверки установлено:

Состояние столовой шкафа полностью соответствует всем нормам гос. стандарта. Единственное нет маркировки в морозильной камере мясных продуктов

Подписи комиссии :

Фамилия - Бегетова З.С.  
 Карьера - Кудирбаева Н.Т.  
 Мен. работами Ержанов Ермак

соу. лез. Жибек А.Д. - Ж.

Маркировка ✓

Уборочный инвентарь ✓

Ведро, швабры ✓

Разделочные столы:

Ножи ✓

Разделочные доски ✓

Посуда ✓

Холодильники ✓

Температурный режим ✓

холодильники ✓

Склады ✓

Цеха ✓