

**М. Шоқай атындағы «№ 51 мектеп- гимназиясы» ШЖҚ МКК
бракеражды комиссиясының мектеп асханасын кезекті тексеру
АКТ-сі**

« 07 » 09 20 26 ж

Бракеражды комиссия мүшелері:

Сатиева А.Ч - мектеп директоры.
Шогунова Т.И - директор бронбара
Балиспекба Д.В. - ата - ана
Тадеевбаева А.С. - мектептер
Мейрхан Н.М. - мектептік ұстаз.

Біз, комиссия мүшелері мектеп асханасын төмендегідей параметрлер бойынша тексеріп шықтық:

Көрсеткіштер бойынша	нормада	Нормаға сай емес
Мәзір-күннің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	
Асхана жұмысының кестесі		
Оқушылардың тамақтану кестесі График питания учащихся	+	
Тамақтануды жеткізуші туралы деректер Данные о поставщике питания	+	
Дайын өнімнің сапасы Качество готовой продукции	+	
Бақылау тағамының болуы Наличие контрольного блюда	+	
10 порцияны бақылау өлшеу Контрольное взвешивание 10 порций	+	
Витаминизация 3 тағам: ерітуге арналған сыйымдылық, аскорбин қышқылына сертификат, сақтау шарттары (норма 25 гр. бір бала) Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	+	
Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру		
Отыратын орындар саны количество посадочных мест	280	
қол жууға арналған раковиналар саны количество раковин для мытья рук	7	
сабынның болуы наличие мыла	+	
Кептіргіштердің болуы Наличие сушилок	+	
Жиһаздың жай-күйі Состояние мебели	+	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал (сыйымдылықты таңбалау, дезинфекциялық ерітіндіні таңбалау) Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Ыдыстың жағдайы Состояние посуды	+	
асхананың санитарлық жағдайы санитарное состояние столовой	+	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі Состояние помещений пищеблока		

Ыдыс жуу ережелерінің болуы Наличие правил мытья посуды	+	
Жұғыш құралдар Моющие средства	+	
Сақтау шарттары (жабық ыдыста жеке) Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	+	
Жұғыш құралдарға сертификаттар Сертификаты на моющие средства	+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстар Емкости для сбора пищевых отходов	+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	+	
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау Соблюдение условий хранения продуктов		
Қоймалар Склады		
Сусымалы өнімдерді сақтау (тегендердегі таңбаланған ыдыстарда) Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы / температуралық режим Наличие термометра, гигрометра на складе/температурный режим	+	
Өнімдердегі жарамдылық мерзімі Сроки годности на продуктах	+	
Көкөністерді сақтау (табандықтағы таңбаланған ыдыстарда) Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Қоймалардың санитарлық жағдайы Санитарное состояние складов	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы Наличие запрещенных продуктов	—	
Мұздатқыштар Холодильники		
Санитарлық жағдайы Санитарное состояние	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы Наличие запрещенных продуктов	—	
Тәуліктік сынамаларды (таңғы және тамақтан кейінгі) сақтау шарттары) Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	+	
Итого		

Тексеру нәтижесінде:

Комиссия мүшелері тексеру барысында асхананың ас блогында
аз-кем кемшіліктерге ескерту насаяды, маркировкалық
дұрыс жазылған, артық заттардың тұруына ескерту
берілген, деп.

Комиссия мүшелерінің қолы:



1. Сатиев А. Э.
2. Рахметбекова Д. Б.
3. Сығандық Т. И.
4. Мәсербасова Р.
5. Қолесмаева С. А.
6. Мейрам А. И.

Рәхметбекова Д. Б.
Сығандық Т. И.
Мәсербасова Р.
Қолесмаева С. А.
Мейрам А. И.