

**Бракеражды комиссиямен мектеп асханасын тексеру бойынша
№1 АКТ
«№2 жалпы білім беретін орта мектебі» КММ**

2024 жылдың 02 қыркүйегі

Бракеражды комиссия мектеп асханасын келесі құрамда тексерді:

А. Б. Утовлинова — комиссия төрағасы, мектеп директоры
О. С. Малышева — директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Б.К.Тюлеубаева – мектептің медициналық қызмектері
А.К. Аубакирова – мектептің қамқорлық кеңес өкілі
Тексеріс барысында анықталды:

1. Ас бөлмесіне барған кезде санитарлық нормалардың бұзушылығы анықталған жоқ. Ыдыс залалсыздандырушы құралдарды қолданумен жеке бөлмеде жуылады.

2. Ас өнімдерін сақтаудың температуралық режимі орындалады. Етті бөлуге арналған цех таза, жағымсыз иіс жоқ. Барлық бөлмелерде құрғақ. Мүлікке белгі қойылған.

3. Оқушылар үшін арнайы орындар қарастырылған, олар еңбекті қорғау нормалары мен техника қауіпсіздігі ережелеріне және өндірістік санитария ережелеріне, сонымен қоса балалардың жас ерекшеліктеріне де сәйкес келеді. Үстелді ыдыспен жабдықтау жағымды пікір қалдырды. Балалар ас ішер алдында қолдарын жуып, антисептикпен өңдейді, тағамдар көңілдерінен шығады, асхана құралдарын дұрыс пайдаланады, ас ішіп болған соң ауыздарын сүртеді. Оқушылардың арасында жүргізілген сауалнама нәтижесі бойынша тағам оларға ұнайды.

4. Асхана қызметкерлері техника қауіпсіздігі және өндірістік санитария ережелерімен, сонымен қатар «Жалпы білім беретін мектептердегі тәрбиеленушілер мен оқушылардың жеке санаттарын тегін әрі жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну» мемлекеттік қызметі стандарттарымен таныстырылды.

5. Мектеп оқушылары мен қызметкерлерін тамақтандыруды "Ажар" ЖК жүзеге асырады. Мектепте тамақтану "Ажар" ЖК директоры бекіткен және мектеп директорымен келісілген перспективалық мәзірге сәйкес ұйымдастырылған.

6. Бракеражды комиссия мүшелері сынама жасалып, нәтижесінде астың сапалы екендігі анықталды. Тексерілген өнім нормаларға сәйкес келеді.

7. Тағамды дайындау асқа қосылатын тағамдардың тізімін, «брутто» грамындағы массасын, дайын астың (астың шығуы) «таза» салмағын, химиялық құрамын (граммен), калориялығын, асты дайындау технологиясы жайлы мәліметтерді көрсететін технологиялық карталарға сәйкес ас картотекасын қолданумен жүзеге асырылады.

8. Мәзірде бір күнде және келесі 2-3 күнде бір тағамды немесе аспаздық өнімді қайталауға жол берілмейді.

9. Асхана келген орта мектеп оқушыларынан сауалнама алынады. Негізінен тағам таратылып беріледі (ас өнімдері, шай, шырын, компот).

Комиссия төрайымы:

Комиссия мүшелері:



А.Б. Утовлинова

О.С. Малышева – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, тамақтануға жауапты

Б.К. Тюлеубаева – мектептің медициналық қызметкері

А.К. Аубакирова – мектептің қамқорлық кеңесінің өкілі

Ёлкина А.В. - аспаз

АКТ №1

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 02 сентября 2024 года КГУ «Средняя общеобразовательная школа №2»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Утовлинова А.Б. – председатель комиссии, директор школы

Малышева О.С. – заместитель директора по ВР

Тюлеубаева Б.К. – медицинский работник школы

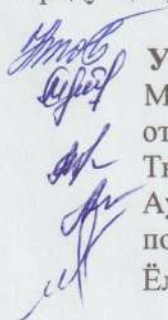
Аубакирова А.К. – представитель попечительского совета школы

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, выпирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится.
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах».
5. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Ажар». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным директором ИП «Ажар» и согласованное директором школы.
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
7. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.
9. Были опрошены учащиеся средней школы, которые пришли в столовую. В основном питаются через раздачу. Буфетная продукция, чай, сок, компот.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Утовлинова А.Б.

Малышева О.С. – замдиректора по ВР,
ответственный за питание

Тюлеубаева Б.К. – медицинский работник школы

Аубакирова А.К. – представитель
попечительского совета школы

Ёлкина А.В. – повар