

Күні: 08.09.2022

Асхананы тексеру актісі

Тексеру мақсаты: Асхананың жұмыс барысын тексеріске келдік. Жаңа оқу жылына асхана дайындығын көзімен тексердік. Тағалың жеткілікті. Ас беру үйірімен жақсы. Асхананың жұмыс жағдайы жеткілікті. Асхананың жұмыс жағдайы жеткілікті. Асхананың жұмыс жағдайы жеткілікті.

Шешімі: Асхана жұмыс жағдайы жақсы. Үйірменің жұмыс жағдайы жақсы.

Таныстым:

Handwritten signature

Ескертулердің орындалған күні: 08.09.2022

Комиссия төрайымы:

З.Е.Киянова

Handwritten signature

Мектеп директоры
ТІЖО

Комиссия төрайымының

Г.С.Нуржанова

Handwritten signature

орынбасары:

А.С.Нургазина

Handwritten signature

директордың
бастауыш сынып
бойынша орынбасары

Хатшысы:

А.Е. Дуйсакова

Handwritten signature

элеуметтік педагог

М.Ф.Совет

Handwritten signature

А.С.Карамурзаева

Handwritten signature

медбике

Ж.Калиева

Handwritten signature

камқоршылық

С.М. Динаева

Handwritten signature

кенестін төрағасы

Ш.Н.Касымбаева

Handwritten signature

ата-аналар

Күні: 7.10.2022

Акт № 3

Асхананы тексеру актісі

Тексеру мақсаты: Ата-аналардың тарапынан бірнеше шағымдар түскендіктен, асхананы тексеріп көздік. Тәуірмен 10.30-да балалар ботқа жеп отыр. Ботқаның дәмі жақсы, сәл тұзға кем бағды. 12.30-да "Зерек" соғымның тәмшактарының дәмін көздік. Тамақ еті қосылған тұздықпен күрім өте дәмі бағды. Балпақ пен шикон қосылған шні дәмі. Асхананың шні таза. Дәмін пен пироғтар дәмі. 13.00-де палаудың дәмін көздік. Тәмшактың өмілімі қорыға сәй, сәл тұзға кем бағды көрінді.

Шешімі: Ботқа мен палауда сәл тұз қосуға ұсынас бердік. Раздаткаға да ценник ішуге ұсынас бердік. Қосымша аспаз алуға, қосымша жұмыскер іздеуге талап қойдық.

Таныстым: Н. А. А.

Ескертулердің орындалған күні: 11.10.22

Комиссия төрайымы:

З.Е.Киянова

Комиссия төрайымының орынбасары:

Г.С.Нуржанова

А.С.Нурғазина

Мектеп директоры
ТІЖО

директордың
бастауыш сынып
бойынша отынбасары

Хатшысы:

А.Е. Дуйсакова

М.Ф.Совет

элеуметтік педагог

А.С.Карамурзаева

Ж. Калиева

медбике
қамқоршылық
кенестін төрағасы
ата-ана

Бекובה А.А.

Шығасова А.С.

ата-ана



Күні: 20.10.2022

Асхананы тексеру актісі

Тексеру мақсаты: Асхананың күзекші тексеру барысында бағалардың мақсатын уақыт өткізіп, сақталған тағамдардың сен. нормаларына сәйкес екендігі тексерілді. Тексеру нәтижесінде асханадағы тағамдардың сапасына қанағаттанарлық деңгейде екендігі анықталды.

Шешімі: Тексеру барысында ескертулер:
- протекторды жуу, асханада сақталған тағамдардың сапасына қанағаттанарлық деңгейде екендігі анықталды.

Таныстым: М. С. Сұлтанов

Ескертулердің орындалған күні: 20.10.2022

Комиссия төрайымы:
Комиссия төрайымының орынбасары:



Мектеп директоры
ТІЖО

директордың бастауыш сынып бойынша орынбасары

Хатшысы:

А.Е. Дуйсакова
М.Ф. Совет

элеуметтік педагог

А.С. Карамурзаева
Ж. Калиева

медбике
қамқоршылық
кенестің төрағасы
ата-аналар

Н.С. Аманжолбаева
М.Ш. Сапаров

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 5.09.2022.

АКТ № _____

Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің «Бауыржан Момышұлы атындағы №53 мектеп-лицей» КММ

Өнім беруші (бар болса)/ Поставщик услуги (при наличии): «Болганбекова Н.Т.» ЖК
 Комиссия құрамында/ Комиссия в составе:

1. З.Е.Киянова – Мектеп директоры, комиссия төрайымы
2. Г.С.Нұржанова – ТДЖО, комиссия төрайымы орынбасары
3. А.С.Нургазина – директордың бастауыш сынып бойынша орынбасары
4. Ж.Калиева – Қамқоршылар кеңесінің төрайымы
5. А.Е.Дуйсакова, М.Ф.Совет – әлеуметтік педагогтер
6. А.С.Карамурзаева - медбике

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:
Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуется	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока				
"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		?		

**Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 5.09.2022.

АКТ № 1

Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің «Бауыржан Момышұлы атындағы №53 мектеп-лицей» КММ

Өнім беруші (бар болса)/ Поставщик услуги (при наличии): «Болганбекова Н.Т.» ЖК
Комиссия құрамында/ Комиссия в составе:

1. З.Е.Киянова – Мектеп директоры, комиссия төрайымы
2. Г.С.Нұржанова – ТДЖО, комиссия төрайымы орынбасары
3. А.С.Нургазина – директордың бастауыш сынып бойынша орынбасары
4. Ж.Калиева – Қамқоршылар кеңесінің төрайымы
5. А.Е.Дуйсакова, М.Ф.Совет – әлеуметтік педагогтер
6. А.С.Карамурзаева - медбике

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуется	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		

Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы/ Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем водоотведения		+		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем отопления		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем освещения		+		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды		+		
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		+		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазалау кестесінің болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		+		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов				
Қоймалар /Склады				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/				

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		+		
Тоңазытқыштар /Холодильники				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		+		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		масло сыр
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		+		

Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока

Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щеткиның болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов				не было
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілем целердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай- күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/ Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				перчаток нет
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц				

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		+		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц				
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		?		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		?		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар/Сертификаты, декларации о соответствии		+		не молоко!!!
Түскен өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции		+		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		не записан
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминации»		+		не записан

Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		?		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы/ Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не обнаружено
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		не закончено
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок		.		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля		?		
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Дәретхана/Санузел		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы,		+		





