

Астана қаласы №75 мектеп-гимназия

« 18 » 11 2025ж.

**Тамақтану сапасына мониторинг жасау(бракераждық) комиссия
мүшелерінің асхананы тексеру актісі**

Комиссия құрамы:

Комиссия төрайымы: Кульмаганбетова З.Р.-директор, комиссия
төрайымы

Дукенова А.А.-директордың оқу ісі меңгерушісі

Пазилова Г.М.-директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Майбалаева Ж.О.-директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

Жумабаева Г.Т. -элеуметтік педагог

Уапова А.Т.-элеуметтік педагог

Бердалиева С.Э.-медбике

Нурмухамедова А.С.-кәсіподақ төрайымы

Достанова М.Т.-қамқоршылар кеңесінің мүшесі

Омарова 3-қамқоршылар кеңесінің мүшесі

Билялиева М.Т.-ата-ана

Есім Ә-ата-ана

Шакирова Н-ата-ана

Асханада ЖК «Нуржанова А» бригадасы жұмыс жасайды.

1.Тегін ыстық тамақтың ас мәзірі:

№	Тағамдар	Тамақтың өлшемі	ккал	Тағамдар	Тамақтың өлшемі	ккал
1	Сүт қосылған жұмшұрмасы 100г	150 г		Сүт етімен жұмшұрмасы 100г	80/20 г	
2	Сары май қосылған жұмшұрмасы	25 г		Картон пирог	100 г	
3	Көкпірмен жұмшұрмасы	200 г		Көкпірмен жұмшұрмасы	200 г	
4				Қара бұраш жұмшұрмасы	20 г	
5						
6						
7						

Ыстық тамақтың дәмділігі: Жалағатану сапасына мониторинг жасау комиссиясымен теңсеру барғанға таласу өкімі сапа-сына, құрылысты мәжірің перспективалар мәжіріне сәйкесді-не, дайын өнім сапасына көңіл бөлірі. Тақымас тақым қойылған, оған жуу ережесі сақталған, жуу құралдары бар. Суотыла өкімдер тауар қойымына қойылған.

Түзүлүш коргоочулугу сакталган. Коймалардын санитариялык-ошкулунун режимин карайын. Күндүзгү иш сактау шарттарын сактаган.

Түскі ас ішетін зал: Түскі ас ішетін зал таза. Көбө-
гө сай жиналар. Санитариялык жазык
жазас.

Шешім: Өзү-түзүш өкмөтүнүн сертификатын
бар. Жуметкерлер дорман сактаган. Асха-
нанын санитариялык жазык канаттоокар-
м.

Комиссия төрайымы: З.Р.Кульмаганбетова

Комиссия мүшелери:

А.А.Дукенова

Г.М.Пазилова

Ж.О.Майбалаева

А.С.Нурмухамедова

Г.Т.Жумабаева

А.Т.Уапова

С.Э.Бердалиева

М.Т.Достанова

З.Омарова

М.Т.Билялиева

Ә.Есім

Н.Шакирова

Асхана меңгерушісі:

Турдыбекова С.Т.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 18.11.2025Школа МТ № 45

Комиссия в составе

Кичиная Г.Р., Дюканов А.Р., Тазиева Т.М., Мейбаева М.О.,
Нурмухаммедов А.С., Бердигалиева С.Э., Жапова Р.Т., Даганова М.Т.,
Байдалиева М.Т., Омарова З., Исакарова Н., Евсеев Э.

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	✓	
Наличие 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)	✓	
Витаминоизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	200 мест	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	удовл.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	хорошее	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	чисто	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины		
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).	✓	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	урава	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	урава	
Наличие снеговой шубы	—	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Условия хранения суточных проб (утренняя и послеобеденной)	урава.	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	чисто	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	чисто	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	чисто	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	урава	

Наличие запрещенных продуктов	—	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	.	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	
Санитарное состояние	чисто	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Документы		
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	✓	
Бытовая комната		
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)	✓	
Итого		

В результате проверки установлено:

Продукция сертифицирована, санитарное состояние столовой удовлетв-но, наличие чистой формы сотрудников. Хранение всех продуктов соответствует санитарной норме.

Подписи комиссии :

Кульмаганбетова З.Р.-директор
Дукенова А.А.-зам.директора
Пазилова Г.М.-зам.директора по восп.работе
Майбалаева Ж.О.-зам.директора по АХЧ
Нурмухамедова А.С.-председатель профсоюза
Бердалиева С.Э.-медсестра
Уапова А.Т.-соц.педагог
Жумабаева Г.Т.-соц.педагог
Доспанова М.Т.-член поп.совета
Билялиева М.Т.-родительница
Омарова З.-член поп.совета
Шакирова Н.-родительница
Есім Ә.-родительница

С актом ознакомлена

Турдыбекова С.Т.