

Акт

13.11.2024 ж. сағат:10-00

Біз төмендегі комиссия мүшелері мектеп басшысы А.Султанова, бастауыш сыныптары бойынша оқу ісінің меңгерушісі Қ.Утешова, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасарлары М.Сейтова, әлеуметтік педагог З.Калиева, мектеп психологы С.Махмутова, педагог ұйымдастырушы Б.Нурумова, сынып жетекшілер Ш.Умбетова, Л.Сармекова, Ж.Джайлаубаева болып балалар тамақтанатын асханада тексеру жұмыстары жүргізілді. Асхана өз жұмыстарының барысында бақылауға алуға қажет бірқатар талаптар мен жұмыстарды ескеру керектігі туралы айтылды. Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас дайындайтын ыдыстары, тамақтың сапасы, тоңазытқыштың тазалығы, асхана ыдыстарына қойылатын талаптар, мәзірге қойылатын талаптар, тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар, өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар, қойма үй-жайларына қойылатын талаптар, асхана жихазына қойылатын талаптар, азық –түлік сақтауға қойылатын талаптар, перспективалық мәзірге қойылатын талаптар ескертіліп, тексерілді. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін, дайын тамақтың калориясын, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді. Сонымен қатар өндірістік бақылауға, қызметкерлердің медициналық тексеруден өтуге қойылатын талаптар, арнайы киімге қойылатын және жинау мүкәммалына қойылатын талаптардың үнемі орындалып отыруы комиссия мүшелері ескертті. Әр бір мектеп оқушысы талапқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айтылды.

Мектеп асханасында фасфуд іспеттес тағамдарады жасап сатуға болмайтынын ескертті. Жалпылама айтқанда аспазшылар мен кондитер маманына комиссия мүшелері тарапынан дәмді және сапалы тағам түрлерін дайындауға барлық күш жігер жұмсалып керектігі және әр түрлі жұқпалы ішек ауруларының алдын алу үшін үнемі тазалық соның ішінде ыдыстардың тазалығы, әр түрлі тағамдар мен көкөністердің сапасы ас дайындау және оқушылардың ас ішетін блогының тазалығы қатаң бақылану керектігі ең бірінші орында болу ескертіліді. Әр бір мектеп оқушысы талапқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айтылды.

**Ас мәзірі(меню)**

**13 қараша 2024 жыл - сәрсенбі (3 күн)**

Тағам атаулары	Тағам шығымы, г			Тағам құрамы	Брутто, г		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас		7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Қуырылған ет пен картоп (сиыр еті)	200	220	250	Сиыр еті Томат пастасы Пияз Өсімдік майы Картоп Сәбіз	100 8 12 7 135 25	103 8 12 7 145 27	105 8 12 7 150 30
Кисель «С» дәруменімен	200	200	200	Кисель концентраты Қант «С» дәрумені	24 10 0,07	24 10 0,07	24 10 0,07

				Су	190	190	190
Қара бидай наны	20	35	40	Қара бидай наны	20	35	40
Калориялығы, ккал							
Бағасы					481,92 539,75	502,61 562,92	514,30 576,02

**Комиссия мүшелерінің шешімі:** Асхана мен тамақ ішетін орын, тағам сақтайтын қойма, тоңазытқыштар ыдыс жинайтын сөрелер, жалпы ыдыс-аяқтың санитарлық талаптарға сай екені анықталды. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тамақтардың беттері жабық таза ыдыстарда сақталған.

Комиссия мүшелері тарапынан бір –неше төмендегі ұсыныстар айтылды:

1. Мектеп асханасында, қоймада, жалпы оқушылар тамақтану блогында қатаң тазалық сақтау;
2. Жоғарыда көрсетілген талаптарды жұмыс барасында әр қызметкер өзіне қатысты талаптарды үнемі есте сақтап орындау керек;
3. Әр бір асхана қызметкері жеке бастың гигиеналық тазалығын сақтап және арнайы формамен жүру керек;
4. Күнделікті ас мәзірі бойынша түске дейін және түстен кейінгі ас уақытылы сапалы дайындалу керек;
5. Күнделікті дайындалған тағамдардың сынамасын (проба) тиісті уақытқа дейін сақтау.
6. Мектеп асханасында фасфуд іспеттес тағамдарды сатпау;

**Комиссия мүшелері:**

Мектеп директоры:

Бастауыш сыныптар бойынша оқу ісінің меңгерушісі:

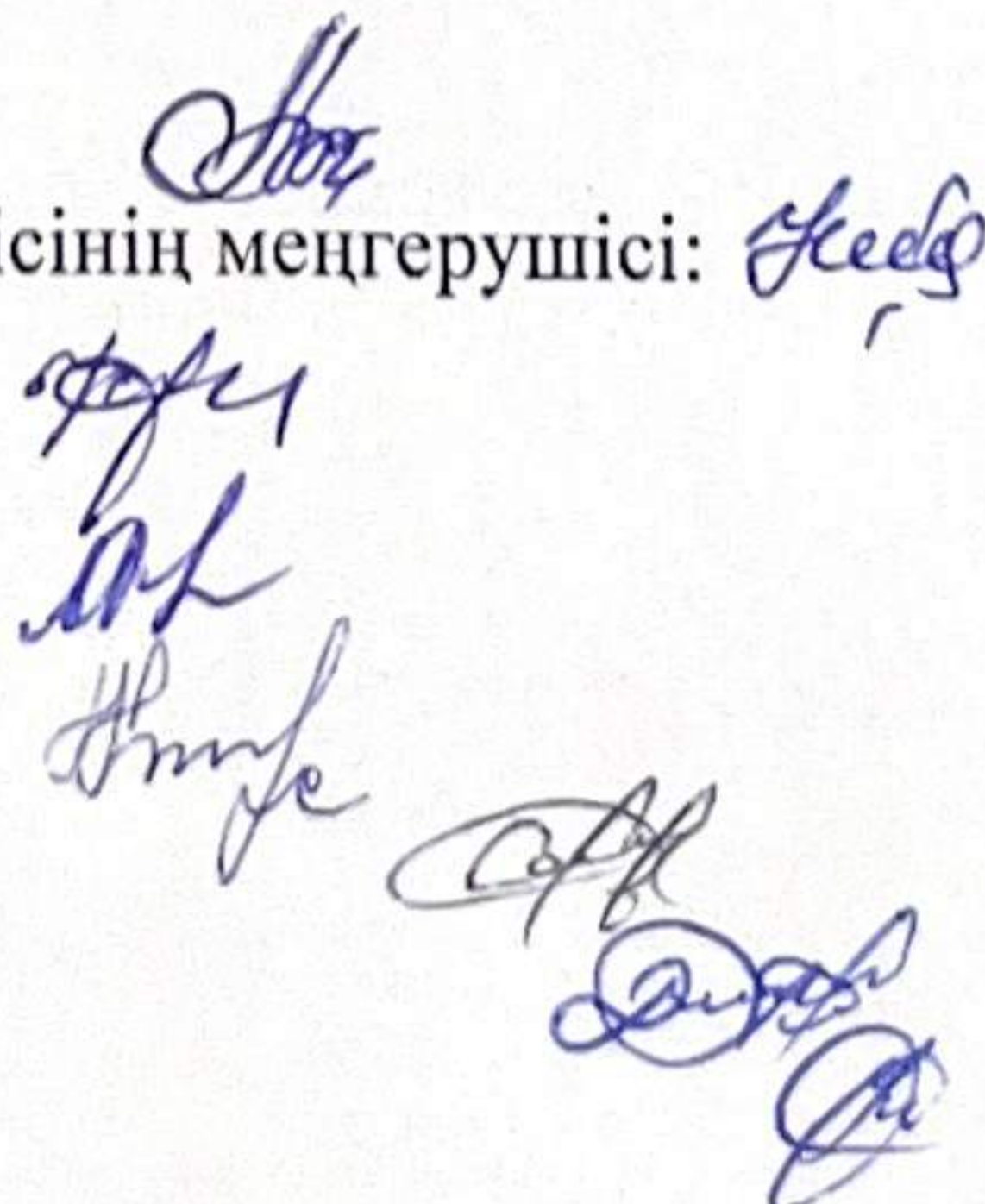
Әлеуметтік педагог:

Мектеп психологы:

ДТІЖО:

Педагог ұйымдастырушы:

Сынып жетекшілер:


  
А.Султанова  
Қ.Утешова  
З.Калиева  
С.Махмутова  
М.Сейтова  
Б.Нурумова  
Л.Сармекова  
Ж.Джайлаубаева  
Ш.Умбетова

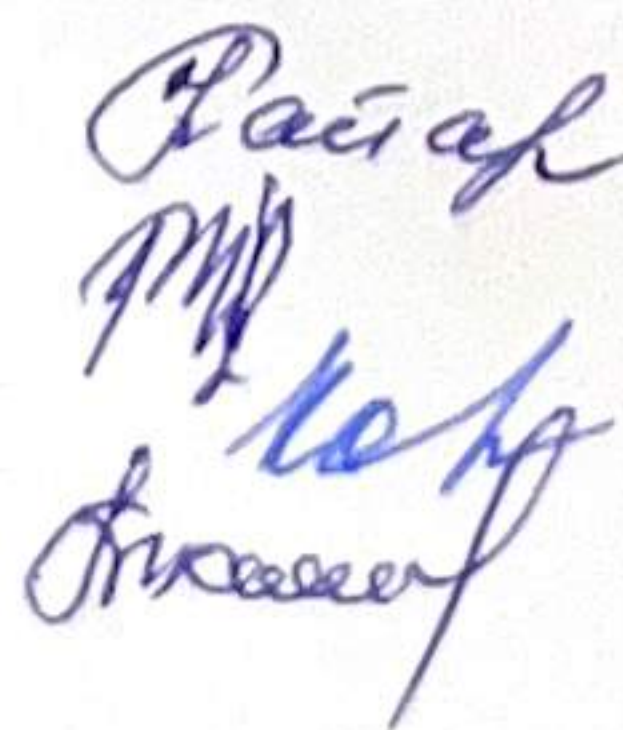
**Актпен таныстым:**

Бас аспазшы:

Наубайшы:

Есепші (кассир):

Ыдыс жуушы:

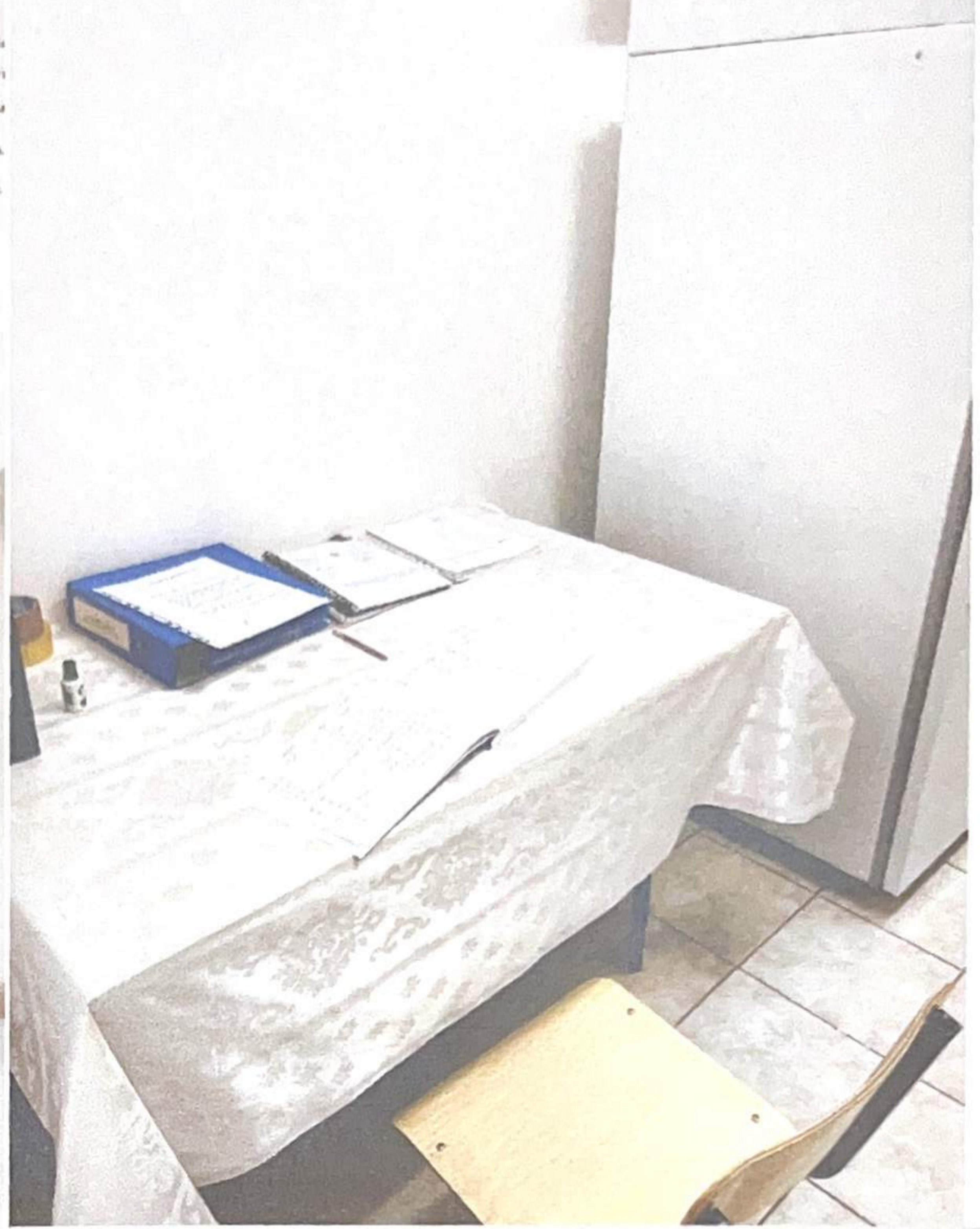

  
Т.Кайсағалиева  
Р.Амирханова  
У.Кадирова  
С.Тастанбекова

Атырау облысының жалпы білім беру ұйымдарында оқушыларға тамақтандыруға арналған 2 апталық тағамдар кестісі

2 апта 2-ші күн

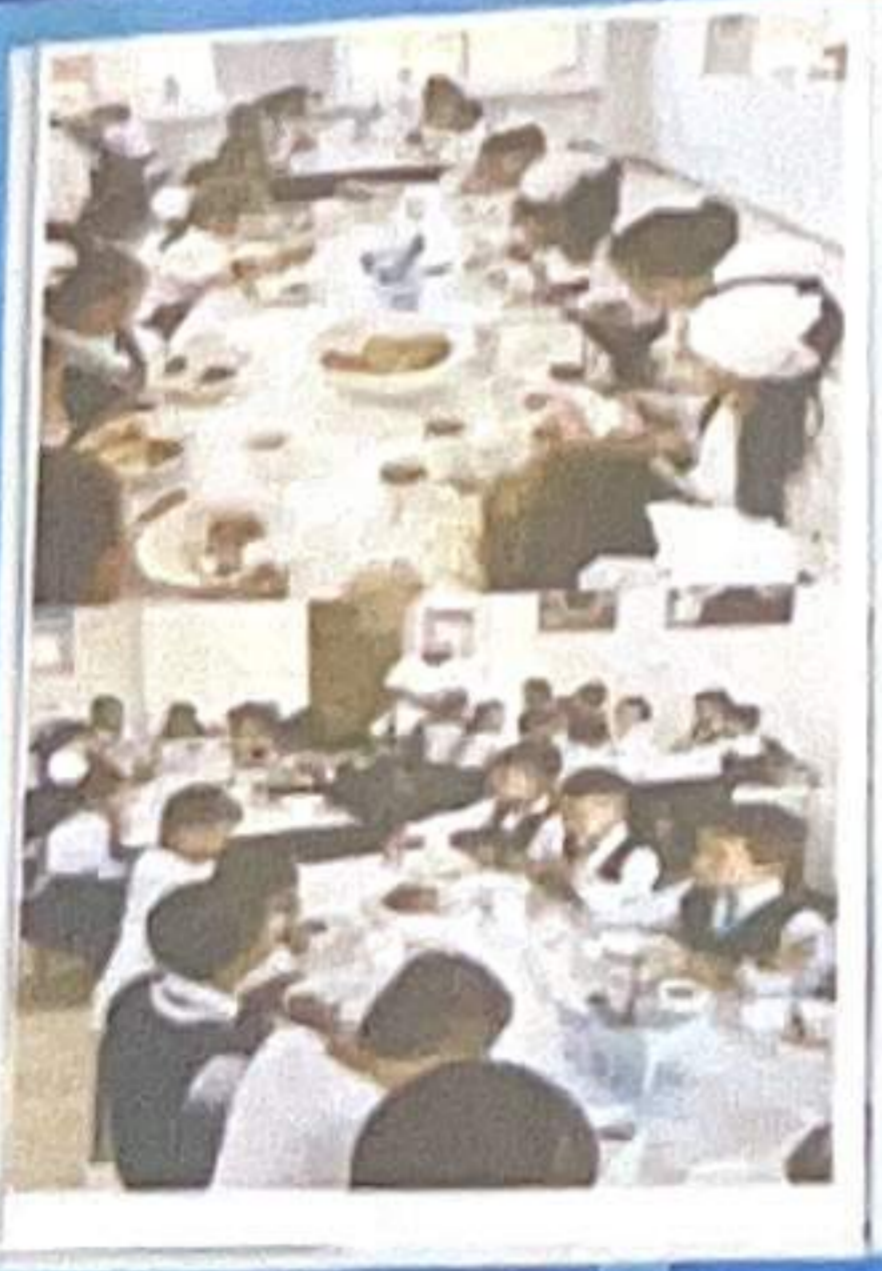
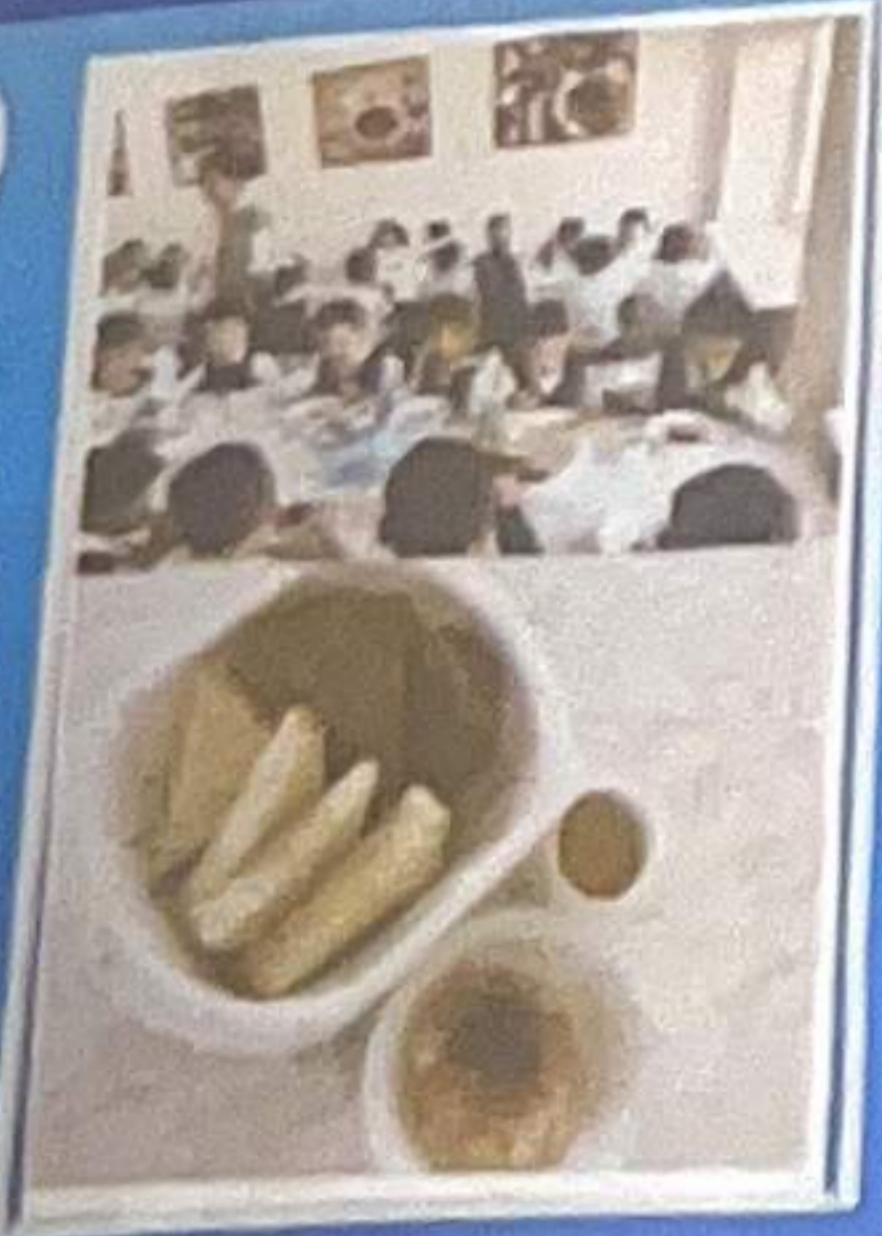
Тағамның атауы	Тағамның мөлшемі			Тағамның ингредиенттері	Бағасы	Бүгінгі күн			Сумма, ет			Тағамның бағасы, ет		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Қалың пізден пізден (сәбіз пізден)	200	220	250	Сәбіз ет:	3800,00	100	103	105	380,00	391,40	394,50	440,50	454,70	464,30
				Ақпоз:	250,00	135	145	150	33,75	36,25	37,50			
				Сәбіз пізден:	1100,00	7	7	7	7,70	7,70	7,70			
				Сәбіз:	250,00	25	27	30	6,25	6,75	7,50			
				Тұз:	250,00	12	12	12	3,00	3,00	3,00			
Тамыз мөсел:	1200,00	8	8	8	9,60	9,60	9,60							
Қалың пізден пізден	200	200	200	Қалың пізден пізден:	1100,00	24	24	24	26,40	26,40	26,40	33,24	33,24	33,24
				Қызыл:	600,00	10	10	10	6,00	6,00	6,00			
				Сү:	9,00	190	190	190	0,00	0,00	0,00			
				"С" дәрумені:	12000,00	0,03	0,07	0,07	0,8	0,8	0,94			
Тарту бөлек пізден	20	30	40	Қара бөлек пізден	410,00	29	35	40	8,38	14,67	16,76	8,38	14,67	16,76
Жалпы ұсақ бағасы											481,92	502,61	514,30	
12% ККК арқылы рәсімделген жалпы бағасы											539,75	562,92	576,62	

Атырау облысы: Райық Раисолановна Т.  
 Дегені: М.А. Мұрашев





# АСХАНА БУРЫШЫ



№	Аты	Сыныбы	Топу	Сынып	Топу	Сынып
1	Алиев	1	1	1	1	1
2	Алиев	1	1	1	1	1
3	Алиев	1	1	1	1	1
4	Алиев	1	1	1	1	1
5	Алиев	1	1	1	1	1
6	Алиев	1	1	1	1	1
7	Алиев	1	1	1	1	1
8	Алиев	1	1	1	1	1
9	Алиев	1	1	1	1	1
10	Алиев	1	1	1	1	1

№	Аты	Сыныбы	Топу	Сынып	Топу	Сынып
1	Алиев	1	1	1	1	1
2	Алиев	1	1	1	1	1
3	Алиев	1	1	1	1	1
4	Алиев	1	1	1	1	1
5	Алиев	1	1	1	1	1
6	Алиев	1	1	1	1	1
7	Алиев	1	1	1	1	1
8	Алиев	1	1	1	1	1
9	Алиев	1	1	1	1	1
10	Алиев	1	1	1	1	1

Ташкент шаарындагы 1-орто мектептин асханасындагы тамактын сапатын жакшыртуу үчүн чаралар алынып жатканын билдирүүчү маалымат.

1. Тамактын сапатын жакшыртуу үчүн мектептин асханасындагы тамактын сапатын жакшыртуу үчүн чаралар алынып жатканын билдирүүчү маалымат.

2. Тамактын сапатын жакшыртуу үчүн мектептин асханасындагы тамактын сапатын жакшыртуу үчүн чаралар алынып жатканын билдирүүчү маалымат.

3. Тамактын сапатын жакшыртуу үчүн мектептин асханасындагы тамактын сапатын жакшыртуу үчүн чаралар алынып жатканын билдирүүчү маалымат.

Ташкент шаарындагы 1-орто мектептин асханасындагы тамактын сапатын жакшыртуу үчүн чаралар алынып жатканын билдирүүчү маалымат.

1. Тамактын сапатын жакшыртуу үчүн мектептин асханасындагы тамактын сапатын жакшыртуу үчүн чаралар алынып жатканын билдирүүчү маалымат.

2. Тамактын сапатын жакшыртуу үчүн мектептин асханасындагы тамактын сапатын жакшыртуу үчүн чаралар алынып жатканын билдирүүчү маалымат.

3. Тамактын сапатын жакшыртуу үчүн мектептин асханасындагы тамактын сапатын жакшыртуу үчүн чаралар алынып жатканын билдирүүчү маалымат.



# ЫСТЫҚ ТАМАҚ ІШУДІ ҰЙЫМДАСТЫРУ

СЕНІҢ БАСТЫ БАЙЛЫҒЫҢ - ДЕНСАУЛЫҚ! АСТАРЫҢЫЗ Дәмді болсын!

## Тамақтану гигиенасы ережесі

1. Тамақ ішу ережесін сақта
2. Тамақтанар алдында қолыңды жу!
3. Тамақ құрамында дәрумендер, минералды тұздар, жеміс - жидектер
4. Артық жеме
5. Тамақты дұрыстап шайнап же
6. Тамақ ішіп отырып қатты сөйлемес
7. Тамақ ішкеніңе рахмет ай!

## Құнарлы тамақтар

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Денсаулық үшін пайдалы | Денсаулық үшін зиянды |
| Торттар                | Балық                 |
| Тәтті нан              | Айран                 |
| Чипсылар               | Су май                |
| Майлы ет               | Сары май              |
| Консервілер            | Сәбіз                 |
| Газдалған суық         | Қырыққабат            |
|                        | Алма                  |





	болуы			
29	Асхананың санитарлық жай - күйі		+	
30	Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	

### III. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

31	«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+	
32	Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+	
33	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
34	Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
35	Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
36	Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+	
37	Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
38	Жуу құралдарының болуы		+	
39	Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+	
40	Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+	
41	Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+	
42	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+	
43	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+	
44	Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+	
45	Ағындылықты сақтау: - лас асхана ыдыстарын жинау - жуу және өңдеу процесі - таза асхана ыдыстарын сақтау		+	
46	Тазалау кестесінің болуы		+	

### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

#### IV. Қоймалар

47	Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+	
48	Температуралық- ылғалдылық режимін сақтау. қоймада		+	
49	Тауар көршілестігін сақтау		+	
50	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
51	Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарды сақтау		+	
52	Қоймалардың санитарлық жағдайы			санитарлық жағдай және мерзім
53	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындау және сату міндеті болуы

#### V. Тоңазытқыштар

54	Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+	
55	Термометрлердің болуы		+	2 термометр бар
56	Тауар көршілестігін сақтау		+	
57	Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
58	Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	
59	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
60	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+	

#### VI. Ет цехы

61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
62	Санитарлық жағдайы		+	
63	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			санитарлық жағдай және мерзім тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындау және сату міндеті болуы.



**VII. Көкөніс цехы**

64	Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
65	Санитарлық жағдайы		+		
66	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	-	-

**VIII. Ұн цехы**

67	Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
68	Санитарлық жағдайы		+		
69	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	-	-

**IX. Нан цехы**

70	Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
71	Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
72	Нан үгітіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
73	Санитарлық жағдайы		+		
74	Тыйым салынған өнімдердің болуы		-	-	-

**XI. Пісіру цехы**

75	Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
76	Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай күйі		+		
77	Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
78	Механикалық желдетудің жай – күйі		+		
79	Санитарлық жағдайы		+		
80	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	-	-
81	Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау.		+		

**XII. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану**

82	Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
83	Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
84	Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
85	Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
86	Бактерицидті шамның болуы		+		

**XIII. Буфет**

87	Мөрмен немесе қолмен расталған		+		
88	Баға белгілерінің болуы		+		
89	Сақтау шарттарын сақтау		+		
90	Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
91	Санитарлық жағдайы		+		
92	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	-	-

**XIV. Құжаттар**

93	Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
94	Автокөлікке арналған хабарлама ( азық- түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
95	Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
96	Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
97	Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
98	Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
99	Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың брокераждық журналы		+		

**«С- дәрумендері» журналы**

100	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасы органолептикалық бағалау журналы		+		
101	01.09.2023ж- 24.05.2024ж ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		

