

## 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 психологи С.Махмутова, педагог ұйымдастырушы Б.Нурумова, сынып жетекшілер Ш.Умбетова, Л.Сармекова, Ж.Джайлаубаева болып балалар тамақтанатын асханада тексеру жұмыстары жүргізді. Асхана өз жұмыстарының барысында бақылауға алуға қажет бірқатар талаптар мен жұмыстарды ескеру керектігі туралы айттылды. Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас дайындаудың 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 құрылуды 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 отыруды комиссия мүшелері ескерді. Әр бір мектеп оқушысы талапқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айттылды.

Мектеп асханасында фасфуд іспеттес тағамдарады жасап сатуғада болмайтынын ескерді. Жалпылама айтқанда аспазшылар мен кондитер маманына комиссия мүшелері тарапынан дәмді және сапалы тағам түрлерін дайындауға барлық күш жігер жұмсалу керектігі және әр түрлі жүқпалы ішек ауруларының алдын алу үшін үнемі тазалық соның ішінде ыдыстардың тазалығы, әр түрлі тағамдар мен көкөністердің сапасы ас дайындау және окушылардың 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 айттылды.

### 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
Курылған 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, тоқазытқыштар 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:

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

### Комиссия мүшелері:

Мектеп директоры:

А.Султанова

Бастауыш сындыртар бойынша оқу ісінің меңгерушісі:

Қ.Утешова

Әлеуметтік педагог:

З.Калиева

Мектеп психологы:

С.Махмутова

ДТЛЖО:

М.Сейтова

Педагог ұйымдастырушы:

Б.Нурумова

Сынып жетекшілер:

Л.Сармекова

Ж.Джайлаубаева

Ш.Умбетова

### Актпен таныстырылған:

Бас аспазшы:

Т.Кайсагалиева

Наубайшы:

Р.Амирханова

Есепші (кассир):

У.Кадирова

Үйдіс жуушы:

С.Тастанбекова

"Бекітесін  
 А. Жемісова штанды  
 13.09.2021 жыл  
 Султанова А.А.  
 13.09.2021 жыл

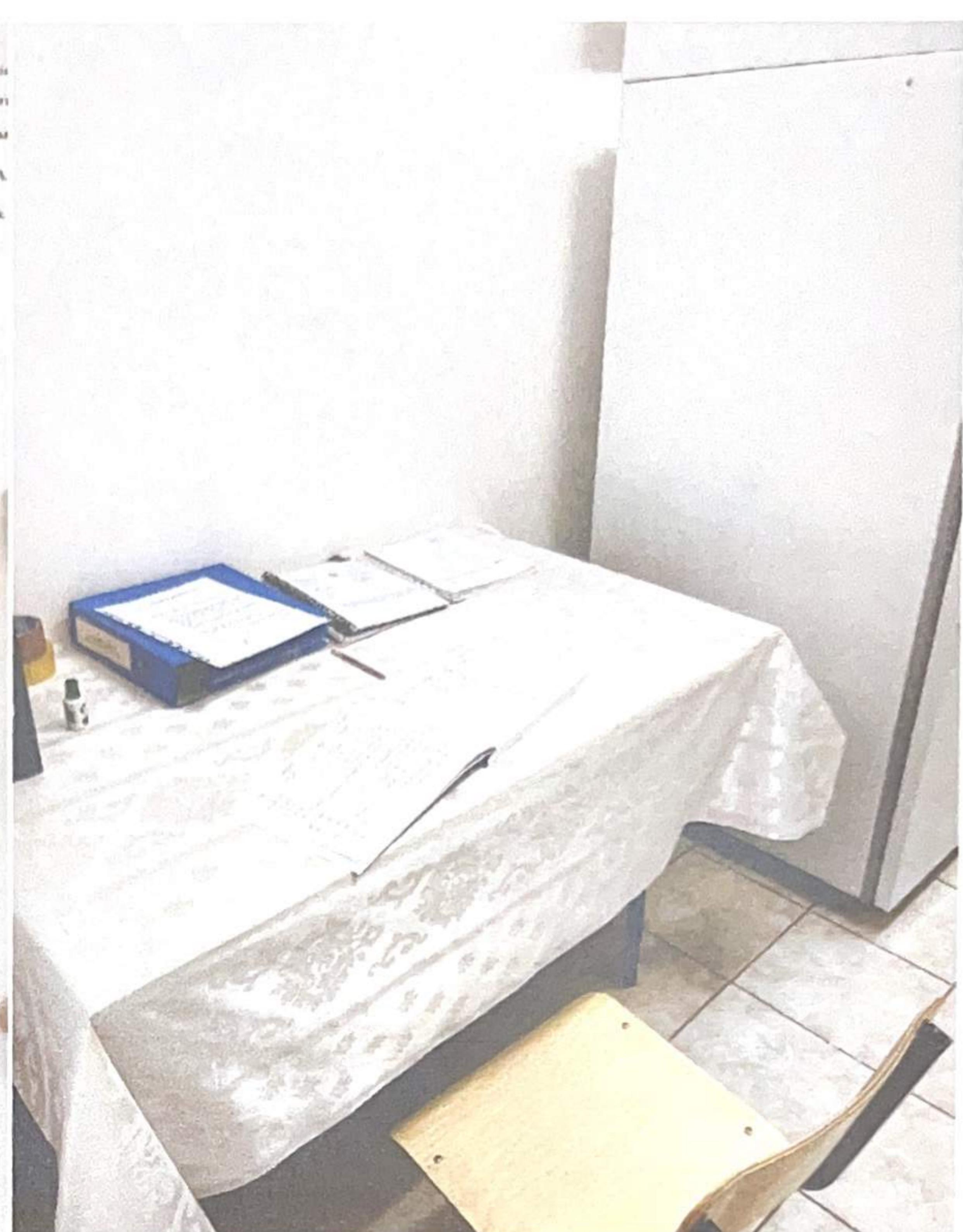
Атырау облысының жалпы білім беру үйіншілердің тәсілдарынан анықтауда көрсеткіштердің 2 дәлділік тәсілдер шарты

2 жыл 2-ші күн

Тәсілдердің номі	Тәсілдердің шарттары			Бапкерлеу	Бруто, т.			Сумма, т.			Тәсілдердің білім беру			
					7-10 жыл	11-14 жыл	15-18 жыл	7-10 жыл	11-14 жыл	15-18 жыл	7-10 жыл	11-14 жыл	15-18 жыл	
	7-10 жыл	11-14 жыл	15-18 жыл											
Көмірсият ет тибінде (басар-ең)	206	220	250	Омар-ең	3800.00	100	103	105	380.00	101.40	104.00	440.30	434.70	434.30
				Барғын	230.00	135	145	150	31.74	36.24	37.50			
				Чай тибінде	1100.00	7	7	7	7.70	7.70	7.70			
				Салын	250.00	25	27	30	6.25	6.75	7.50			
				Мол	250.00	12	12	12	3.00	3.00	3.00			
				Тибінде чай	1200.00	8	8	8	9.60	9.60	9.60			
Көмірсият ет түрлерінде	206	200	200	Етпен, каша-чай	1100.00	24	24	24	26.40	26.40	26.40	33.24	33.24	33.24
				Каш	640.00	10	10	10	6.00	6.00	6.00			
				Сү	0.00	190	190	190	0.30	0.30	0.30			
				"С" дарын	12000.00	0.07	0.07	0.07	0.8	0.8	0.84			
Барғындың жалпы	20	35	40	Жалпы барғындың жалпы	419.00	29	35	40	8.38	14.67	16.76	8.38	14.67	16.76
Калориялық жалпы														
Жалпы рахим жалпы												481.92	502.61	514.30
12% ЕДД көрсеткіштегінде жалпы жалпы												539.75	562.92	576.62

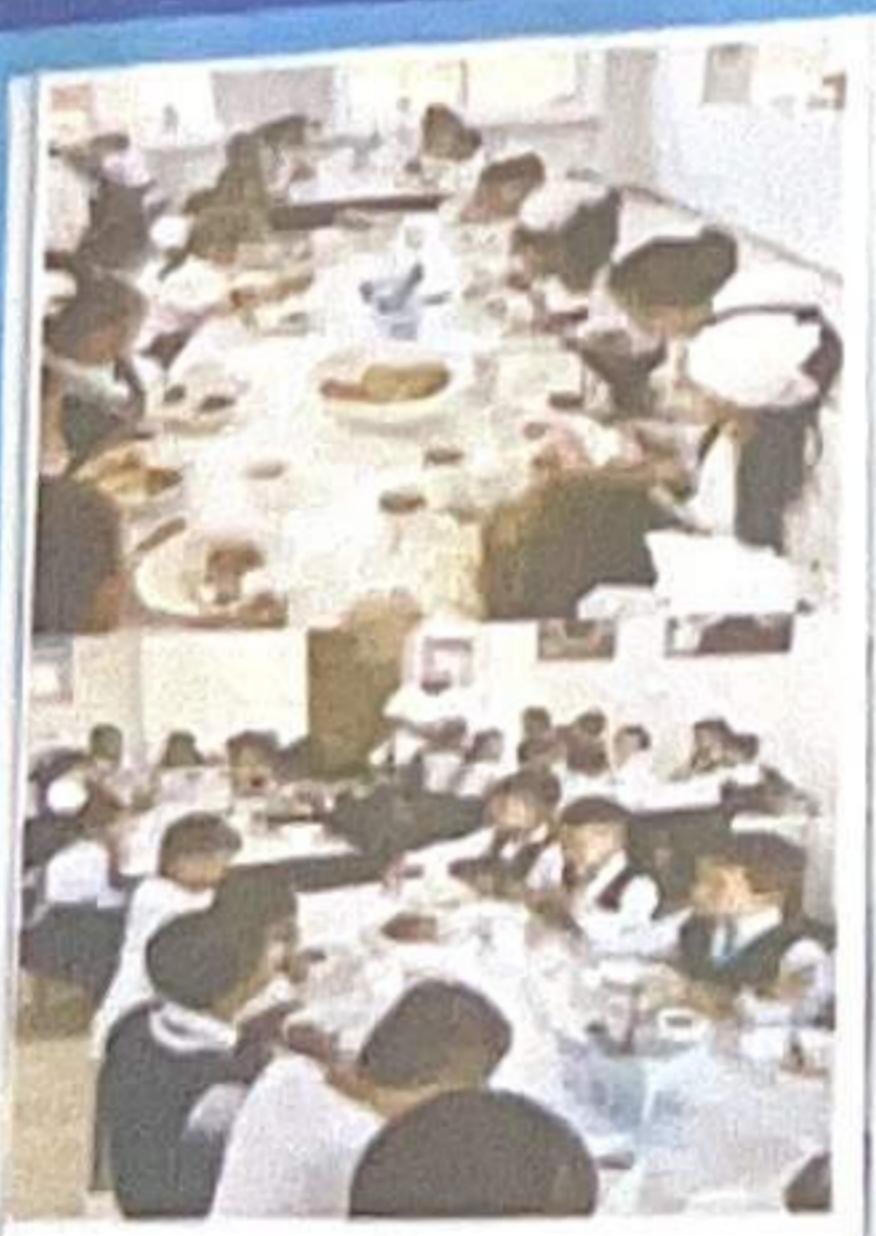
Листер жөнөткіш: Райым Рисалашево Г.

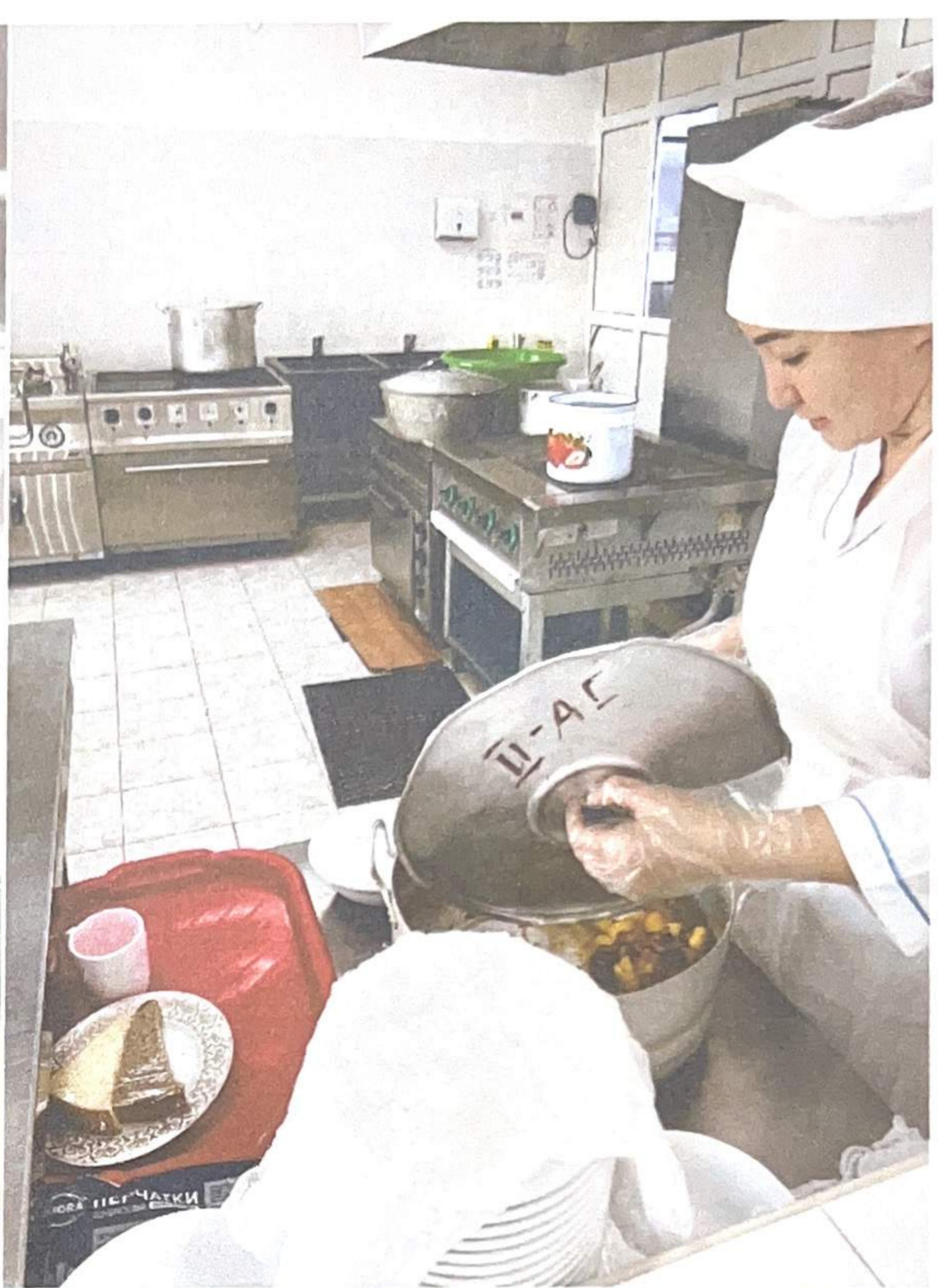
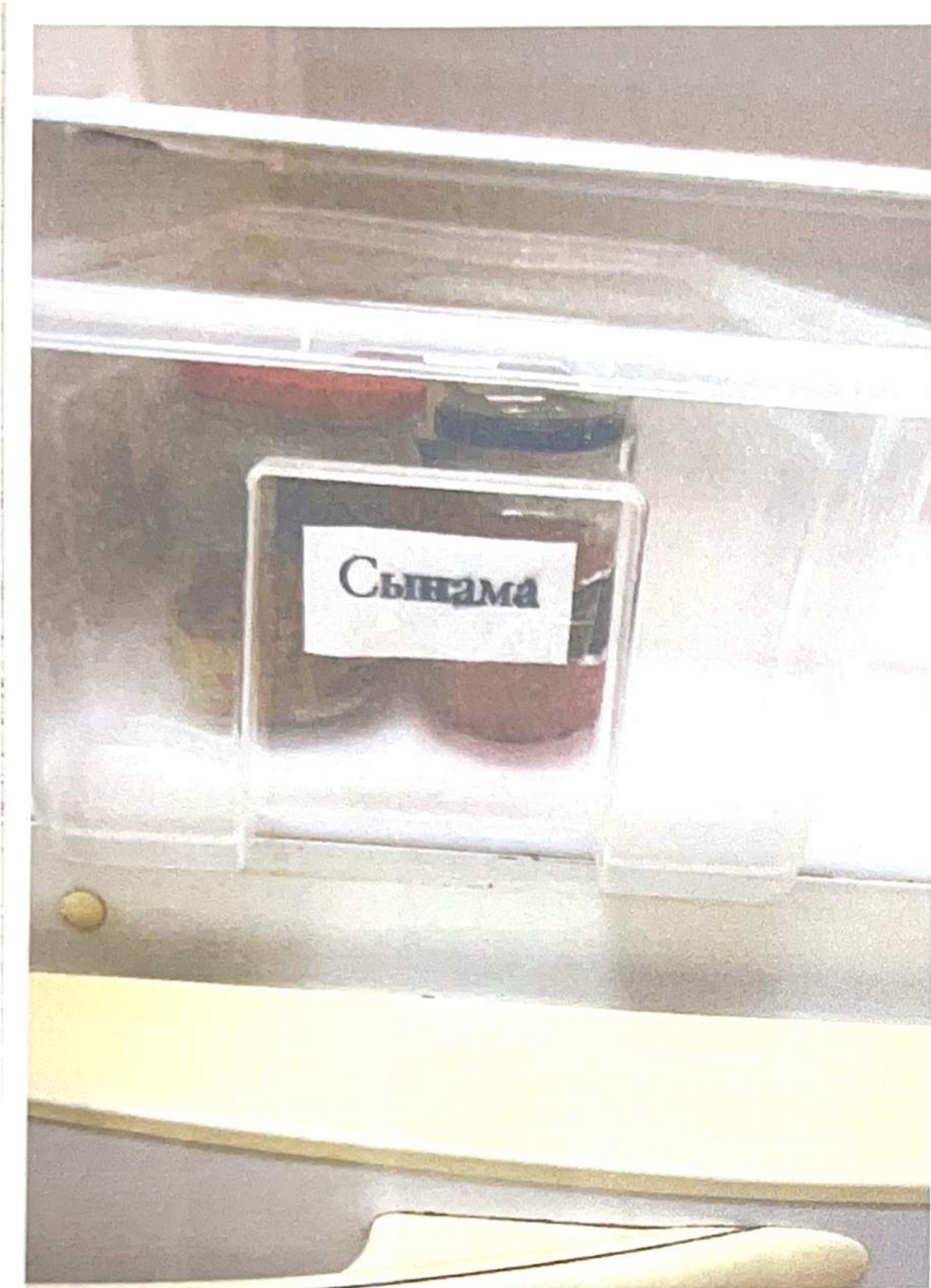
Документ: №1 - Мұ慨





# АСХАНА БҮРҮШҮ







## ЫСТЫҚ ТАМАҚ ІШУДІ ҰЙЫМДАСТАРЫ

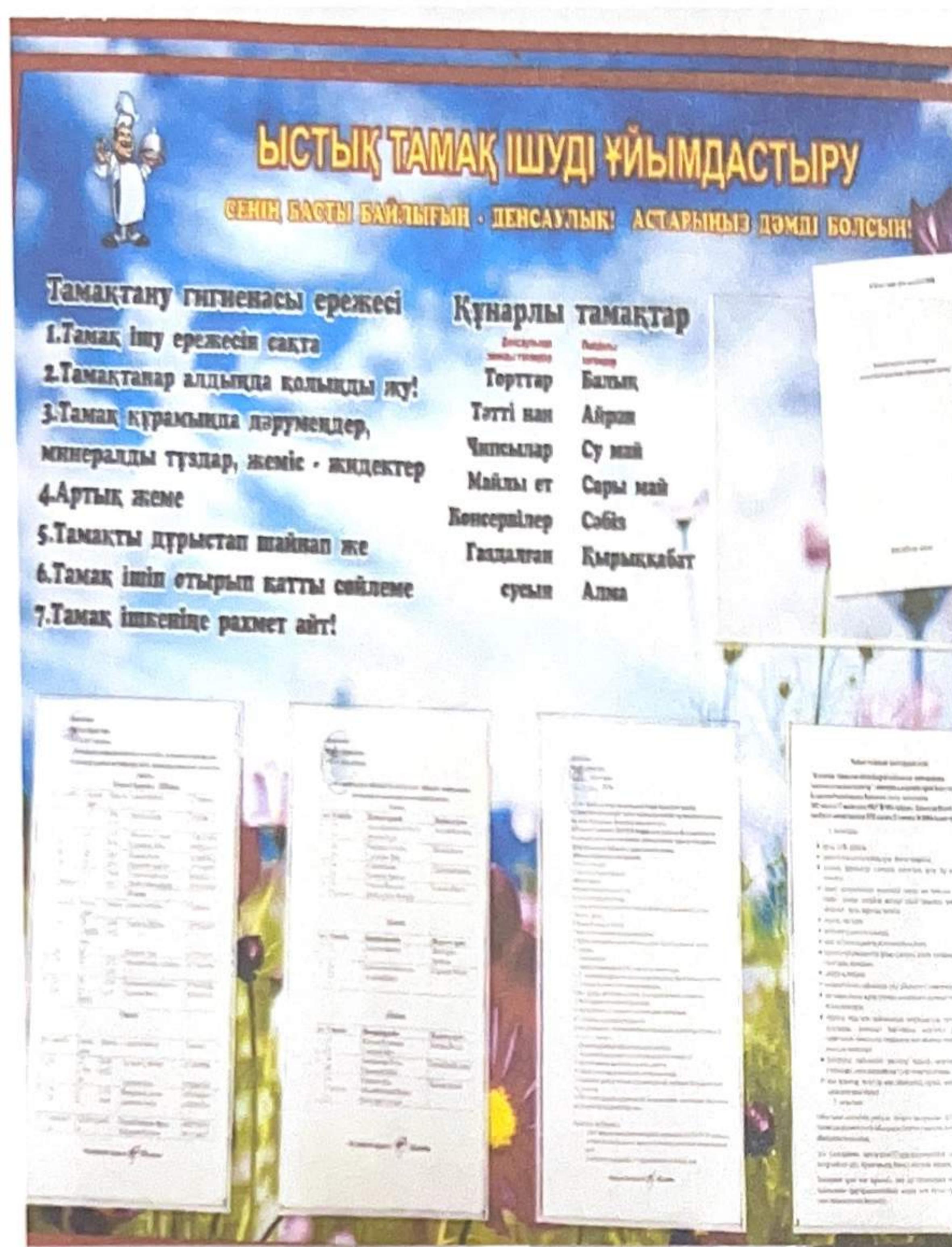
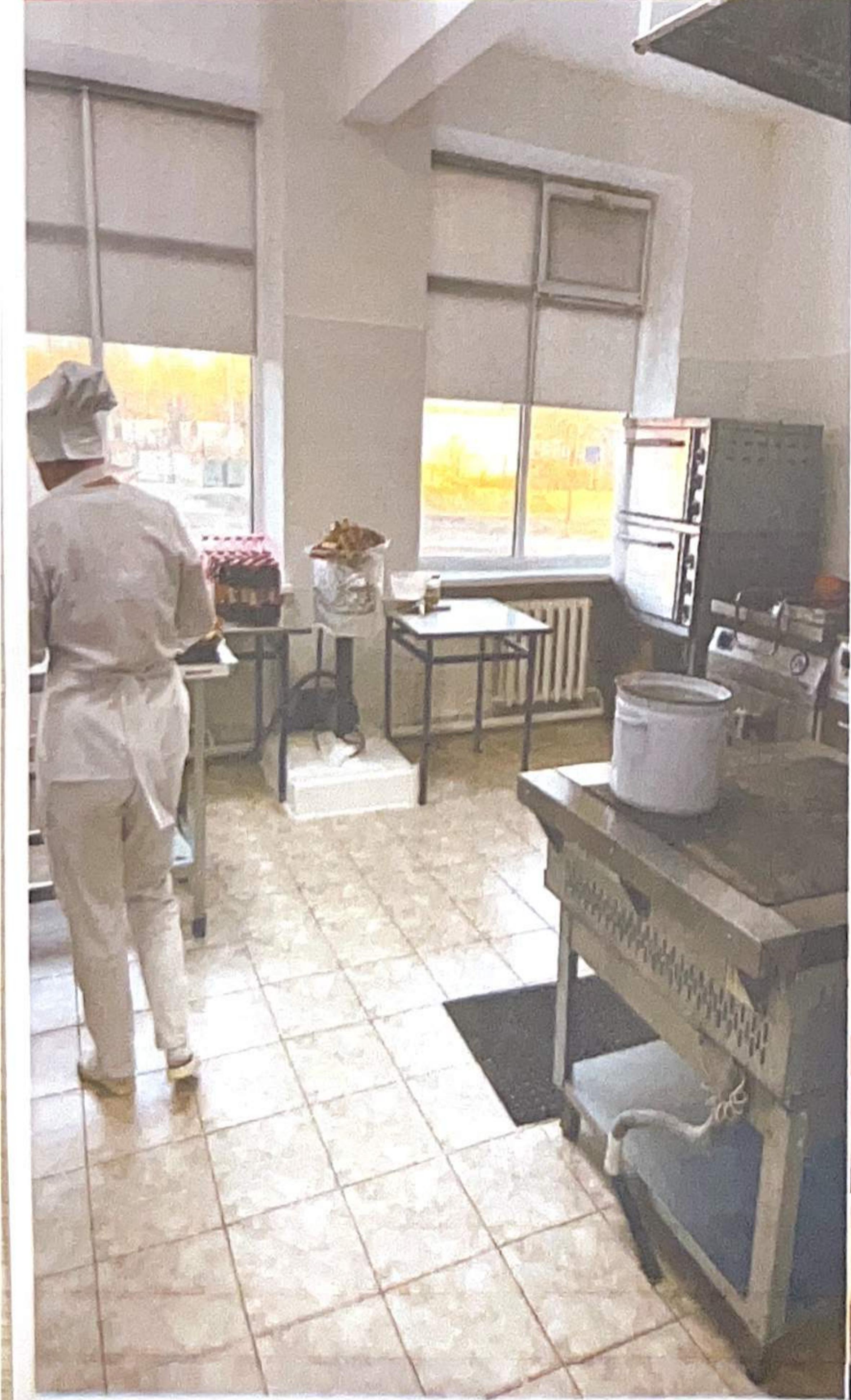
СЕКІН БАСТА БАЙЛЫГЫН · ДЕНСАУЛЫК · АСТАРЫНЫЗ ДӘМДІ БОЛСЫН!

Тамақтану гигиенасы ережесі

1. Тамақ ішү ережесін сақта
2. Тамақтанар алдыңда қолынды жуу
3. Тамақ құрамынша даражалар, минералды тұздар, жеміс · жицектер
4. Артық жеме
5. Тамакты дұрыстап шайнап же
6. Тамақ ішін отырып катты сыйлеме
7. Тамақ ішкеніңе размет айт!

### Күнәрлұ тамақтар

Дисплейтінде жөнделген	Дисплейтінде жөнделген
Торттар	Балық
Тәтті кан	Айран
Чипсылар	Су май
Майлы ет	Сары май
Консервілер	Собак
Газалданған	Қырымкабат
сусын	Алма



**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу акті**

Күні: 13. 11. 2024 ж

**№ 2**

Білім беру үйымы: Д. Натешиеваның орнө, оқынисх  
Қызметті жеткізуши (болған жағдайда) И.Н. Тұбасова

Мынадай кұрамдағы комиссия:

Е. Султанова - шекспел дүркіншік, ханшама тәржімеш  
Ә. Геншова - баспаучылық сийкітімдер бөлбөгінша, жеміл тәржімеш  
З. Рашева - мектепстік негізде  
С. Ертесланова - ұйыншылыштың кеүес тәржімеш, аудио.  
Д. Сейтова - дүр. тәрбие ісі. мен бран-бс, салынчы.  
Г. Күнешбаева - мектеп психологиясы

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:**

№	Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
1	Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
2	Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау жеткізу, тусіру, шарттары		+		
3	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
4	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
5	Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сактау		+		
6	Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
7	Ауыз су режимін үйімдастыру	<i>Фондан орнаның су инегі.</i>		+	
8	Дайын өнімнің сапасы		+		
9	Бакылаудығы тағамның болуы		+		
10	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
11	Технологиялық картага сәйкестігі		+		
12	10 порцияны бакылап өлшеу		+		
13	1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
14	2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
15	3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		+		
16	Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
17	Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және касықтарды, шанышқыларды жоғары қаратаң сактау)		+		
18	Тағамды дәрумендендіру		+		
19	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<i>Тыйым салынған матас-дардың тілесі ісүйі.</i>		
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		<i>2003</i>		

**II. Тамақ ішуді үйімдастыру**

21	Отыратын орындар саны	55		
22	Қол жуатын раковиналардың саны	3		
23	Сабынның болуы	бадр	(сүйігер сабын)	
24	Кептірғыштердің болуы	+		
25	Жаһаздың жағдайы	+		
26	Үстелдерді өндөуге арналған курал	+		
27	Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі	+		
28	Үйдистер қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және	+		

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

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

31	«Ыңдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
32	Ыстық және сұық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтардың жарамдылығы		+		
33	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
34	Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
35	Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
36	Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
37	Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
38	Жуу күралдарының болуы		+		
39	Жуу күралдарын сактау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
40	Жуу күралдарын сактау мерзімдерін сактау		+		
41	Жуу күралдарына сертификаттардың болуы		+		
42	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
43	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
44	Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу( не өндөледі және кім жауапты)		+		
45	Ағындылықты сактау: -лас асхана ыдыстарын жинау - жуу және өндөу процесі - таза асхана ыдыстарын сактау		+		
46	Тазалау кестесінің болуы		+		

### Өнімдерді сактау шарттарын сактау

#### IV. Қоймалар

47	Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау		+		
48	Температуралық- ылғалдылық режимін сактау. қоймада		+		
49	Тауар көршілестігін сактау		+		
50	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		+		
51	Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарды сактау		+		
52	Қоймалардың санитарлық жағдайы		оашитарлық жағдай жарық тоғызы, салынған тоғызы		
53	Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		тілесі ішүү		

#### V. Тоңазытқыштар

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

#### VI. Ет цехы

61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
62	Санитарлық жағдайы		+		
63	Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		санитарлық жағдай жауысы тілесі салынған математик тілесі ғана.		

### VII. Көкөніс цехы

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

### VIII. Ұн цехы

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

### IX. Нан цехы

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

### XI. Пісіру цехы

75	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
76	Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай күйі		+		
77	Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
78	Механикалық жедетудің жай – күйі		+		
79	Санитарлық жағдайы		+		
80	Тыйым салған тагамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	-	-
81	Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау.		+		

### XII. Жұмыртқаларды сактау және пайдалану

82	Сапа мен қауіпсіздікті күэландыратын құжаттардың болуы		+		
83	Жұмыртқаны сактау шарттары		+		
84	Жұмыртқаны жууга және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
85	Жұмыртка жууга арналған құрал		+		
86	Бактерицидті шамның болуы		+		

### XIII. Буфет

87	Мөрмен немесе қолмен расталған		+		
88	Бага белгілерінің болуы		+		
89	Сактау шарттарын сактау		+		
90	Сату шарттары мен мерзімдерін сактау		+		
91	Санитарлық жағдайы		+		
92	Тыйым салған тагамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	-	-

### XIV. Құжаттар

93	Тамак 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	Тагам дайындаудың технологиялық карталары		+		
99	Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың брокераждық журналы		-		

### «С- дәрүмендері» журналы

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

102	Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+	
103	Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болмауы		+	
104	«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	
105	Толық тазалау жүргізу журналы		1	
106	Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+	
107	Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+	
<b>XV. Тұрмыстық бөлме</b>				
108	Арнайы киімнің косалқы жиынтығының болуы		+	
109	Қызметкерлердің жеке заттарын сактауға арналған шкафтың болуы		+	
110	Арнайы киімді сактауға арналған шкафттардың болуы		+	
111	Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		хорош арнайы шебесем	одинадан шешімдік шебесем
112	Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		арнайы шебесем	одинадан шешімдік шебесем
113	Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
114	Жинау мүкәммалын, ъаңбалауды сактауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
115	Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.		+	
116	Москит торының болуы		+	

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

## Комиссия мүшелерінің колдары:

al. Czerniakowska

of Yunnan  
Sc. L. 10000

С. Ариеван  
Г. Күркөсбаева

3. Кашевая

M. Peimota

расщепляется на две ветви  
расщепляясь опять же на две  
и так далее до тех пор пока не  
получим конечную форму

**Өнім беруші(кызметті жеткізуші тамактандыруды үйымдастырган кезде) және/немесе жауапты аспаз  
( білім беру үйімы тамактандыруды үйымдастырган кезде) танысты**

ім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырыған  
Райсұлдағыева Генекес

Район (колоны)