

## Акт

3.09.2024 ж. сағат:10-30

Біз төмендегі комиссия мүшелері мектеп басшысы А.Султанова, бастауыш сыныптары бойынша оқу ісінің меңгерушісі Қ.Утешова, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасарлары С.Тұрланова, әлеуметтік педагог З.Калиева, мектеп психологы С.Махмутова, педагог ұйымдастырушы М.Сейтова, сынып жетекшілер Т.Утеғалиева, А.Бекмуханова, Ш.Умбетова 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, шикі өнімдерді сақтайтын қойма, асхана қызметкерлерінің қолын жуу үшін қолды жууға және кептіруге арналған құралдармен қамтамасыз етілген ыстық және суық суы бар раковиналардың жұмыс жасауы, кесу құралдарына қойылатын талаптар, 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. Мектеп асханасында ИП«Избасова» жұмыс істейді. Әр бір мектеп оқушысы талапқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айтылды.

Биылғы оқу жылында асхана қызметкерлерінің құрамында өзгерістер бар, мектеп басшысы А.Султанова жаңа құраммен таныстырды:

Бас аспазшы- Кайсағалиева Тлекши  
Наубайшы- Амирханова Раушан  
Есепші (кассир)- Кадирова Улболсын  
Ыдыс жуушы- Бектемир Гульмира

Сонымен қатар жаңа оқу жылында кезекті асхана (буфет) сөресінде сатылатын тағамдардың жаңа тізбесіде таныстырылып мектеп басшысымен бекітілді. (тізім жалғанды)

Мектеп асханасында шөлмектегі салқын тәтті шырынды сатуға, 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 ескертілді. Әр бір мектеп оқушысы талапқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айтылды.

Ас мәзірі(меню)

3 қыркүйек 2024 жыл - сейсенбі (2 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
Күркетауық филесі томат тұздығымен	60/20	80/20	90/20	Күркетауық филесі	93	97	105
				Томат пастасы	15	18	20
				Пияз	20	23	25
				Өсімдік майы	15	19	22
				Бидай ұны	5	6	11
				Сәбіз	24	26	28
				Гарнир:макарон	100	130	150
Компот «С» дәруменімен	200	200	200	Тұз	1	1	1
				Сары май	10	12	15
				Кептірілген жемістер	20	20	20
Алма	150	150	150	Қант	20	20	20
				«С» дәрумені	0,07	0,07	0,07
Қара бидай наны	20	35	40	Алма	150	150	150
				Қара бидай наны	20	35	40
<b>Калориялығы, ккал</b>							
<b>Бағасы</b>					<b>698,23</b>	<b>758,24</b>	<b>830,86</b>
					<b>782,02</b>	<b>849,23</b>	<b>930,56</b>

**Комиссия мүшелерінің шешімі:** Асхана мен тамақ ішетін орын, тағам сақтайтын қойма, тоназытқыштар 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:

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

**Комиссия мүшелері:**

Мектеп директоры:

Бастауыш сыныптар бойынша оқу ісінің меңгерушісі:

Әлеуметтік педагог:

Мектеп психологы:

ДТДЖО:

Педагог ұймдастырушы:

Сынып жетекшілер:



*[Signature]* А.Султанова

*[Signature]* К.Утешова

*[Signature]* З.Калиева

*[Signature]* С.Махмутова

*[Signature]* С.Турланова

*[Signature]* М.Сейтова

*[Signature]* Т.Утеғалиева

*[Signature]* А.Бекмуханова

*[Signature]* Ш.Умбетова

**Актпен таныстым:**

Бас аспазшы:

Наубайшы:

Есепші (кассир):

Ыдыс жуушы:

*[Signature]*  
*[Signature]*  
*[Signature]*  
*[Signature]*

Т.Кайсағалиева

Р.Амирханова

У.Кадирова

Г.Бектемир