

**2026 жылғы 15 – қазаның
Бракераж комиссиясының тексерісі туралы
АКТ**

Қатысқандар:

Комиссия төрайымы – мектеп директоры Молдекенова З.Х.

Комиссия мүшелері: ТЖ ісі жөніндегі директор орынбасары Абилькасимова А.Ж.

әлеуметтік педагог Алиева Индира Сериковна,

мектеп медбикесі Бекпаева Ж.А.

қамқоршылық кеңесінің төрайымы Дарбаева И.С.,

аспаз - Нуралина Саягуль Оразовна

Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау жөніндегі комиссияның міндеттері мыналарды бақылау болып табылады:

- асхана мен буфетте жұмысты ұйымдастыру;
- тағамның сапасы, тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау шарттары;
- өнімнің жарамдылық мерзімі;
- тағамды дайындау сапасы;
- тағамның балалардың маңызды қоректік заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігі;
- тағамдық қызмет көрсету қызметкерлерінің жеке гигиеналық ережелері

Біз, төменде қол қойғандар, 2025 жылдың 15 қазаның бақылау комиссиясы мектеп асханасының ыстық тамақпен қамтамасыз етілуіне тексеру жүргізгені туралы осы хаттаманы толтырдық.

Мәзір тақтасы келесі мәзірді де, күнделікті мәзірді де көрсетеді. Бүгін осы мәзірге сәйкес төмендегідей дайындалды:

	<i>Шығыс</i>		
	<i>жас</i>	<i>жас</i>	<i>жас</i>
	<i>7-10 жас</i>	<i>11-14 жас</i>	<i>15-18 жас</i>
<i>Ақ қырыққабат пен қияр салаты</i>	60	80	100
<i>Қызғылт албырт балығынан дайындалған балық сорпасы</i>	200	250	300
<i>Ірімшік қосылған бутербродтық тоқаш \ ірімшік қосылған бутерброд</i>	50	50	50
<i>Қант қосылған кептірілген жемістерден жасалған компот</i>	200	200	200
<i>Қара бидай-бидай наны \ бидай наны</i>	30	50	50

Қол жууға ыстық және салқын суы бар раковиналар, қол жуу щеткалар және шүберектер) таңбаланады және бөлек (арнайы) бөлмеде сақталады.

Шикізат пен дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөністер, шөптер, ет, сүт өнімдері, нан және тоқаш өнімдері, аспаздық, ұндық аспаздық, кондитерлік өнімдер) кесу үшін чиптері мен жарықтары жоқ бөлек таңбаланған кесу жабдығы бар.

Жарықтары, жоңқалары, жиектері кесілген, эмальдары деформацияланған немесе эмальдары зақымдалған ыдыстарға рұқсат етілмейді.

Азық-түлік өнімдері мен шикізаты олардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін сертификатталады (тез бұзылатын және жартылай фабрикаттарды тексерудің бекітілген журналы жүргізіледі).

Қоймалар мен тоңазытқыш камералары, сөрелер бар.

Азық-түлік өнімдері сөрелерде, арнайы орындарда сақталады. Еденді сақтауға рұқсат етілмейді.

Азық-түлік өнімдерін сақтауға арналған қоймалар температураны, ылғалдылықты және жарық жағдайларын бақылау үшін термометрмен жабдықталған; өнімнің жақындығы тағам өнімдерінің әрбір түріне қолданылатын сақтау стандарттарына сәйкес сақталады.

Мәзір тақтасы ағымдағы және күнделікті мәзірлерді көрсетеді.

Тыйым салынған тағамдар жоқ.

Тамақтану қызметі қызметкерлерінің жұмысқа рұқсатын растайтын жеке медициналық кітапшалары болуы керек (олар жарты жылда бір рет медициналық тексеруден өтеді).

Тамақтану қызметінің қызметкерлері арнайы киіммен (шалбар, қалпақ, аяқ киіммен халат немесе күрте) қамтамасыз етіледі.

Ұсыныстар:

1. Ыстық тамақты ұйымдастыру талаптарын қатаң сақтау.

Комиссия төрайымы
Комиссия мүшелері:



Молдекенова З.Х.

Абилькасимова А.Ж.

Алиева И.С.

Бекпаева Ж.А.

Дарбаева И.С.

Нуралина С.О.

АКТ
проверки бракеражной комиссии
от 15 октября 2026 года

Присутствовали:

Председатель комиссии – директор школы Молдекенова З.Х

Члены комиссии : Абиьлкасимова А.Ж., заместитель директора по ВР

Алиева И.С социальный педагог

Бекпаева Ж.А., медработник школы

Дарбаева И.С., председатель попсовета

Нуралина Саягуль Оразовна – повар

Задачами комиссии по бракераж качества питания являются контроль за:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;
- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- сроками реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 15 октября 2026 года мониторинговой комиссией была проведена проверка школьной столовой по организации горячего питания.

На стенде висят меню: перспективное и на каждый день. По данному меню сегодня были приготовлены:

ЧЕТВЕРГ			
	Выход		
	Возраст 7-10 лет	Возраст 11-14 лет	Возраст 15-18 лет
Салат из капусты белокочанной и огурца	60	80	100
Уха из горбуши	200	250	300
Булочка бутербродная с сыром \бутерброд с сыром	50	50	50
Компот из сухофруктов с сахаром	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный\пшеничный	30	50	50

Для мытья рук устанавливают раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркирован и хранится в отдельном (специальном) помещении.

Для разделки сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий,

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Хранение пищевой продукции производится в складских помещениях и холодильных камерах, стеллажах, подтоварниках.

В складских помещениях для хранения пищевой продукции имеется термометр для контроля температурно-влажностного, светового режима, соблюдается товарное соседство в соответствии с нормами складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

Запрещенные продукты не имеются.

Работники пищеблока, обеспечены специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

1. Строго соблюдать требования к организации горячего питания.



Члены комиссии:

Абилькасимова А.Ж

Бекпаева Ж.А.

Дарбаева И.С.

Нуралина С.О.