

## №2 АКТ

### мектеп асханасын тексеру бракераж комиссия

2023 жылғы 18 қазан

«Жалпы білім беретін мектеп Интернациональный ауылы» КММ

Бракераждық комиссия мектеп асханасын тексерді

#### құрамында:

Шухова Б.Ж. - ата-аналар комитетінің төрағасы;  
Мукашова Ж.М. - орынбасары ТЖ жөніндегі директор  
Бергаш В.А. - мектептің медицина қызметкері  
Полухтина В.А. - кәсіподақ комитетінің төрағасы  
Яворчук Н.В. - мектеп меңгерушісі





Тексеру барысында анықталды:

7. Ас блогына барған кезде санитарлық нормалардың бұзылуы анықталған жоқ. Ыдыс-аяқ дезинфекциялау және жуу құралдарын қолдана отырып, жеке үй-жайда (жуу бөлмесінде) жуылады.
8. Өнімдерді сақтаудың температуралық режімі орындалады. Ет кесетін цех таза, бөтен иіс жоқ. Барлық бөлмелер құрғақ, Түтендеу таңбаланған.
7. Оқушылар үшін еңбекті қорғау нормаларына, туберкулез және өндірістік санитария ережелеріне, сондай-ақ балалардың жас ерекшеліктеріне сәйкес келетін орындар ұйымдастырылған. Кесте параметрлері жағымды әсер қалдырды. Балалар тамақтанар алдында қолдарын жуады, антисептикпен емдейді, құмарлықпен тамақтанады, ас құралдарын дұрыс пайдаланады, тамақтанғаннан кейін аузын сүртеді. Бастауып сынып оқушылары арасында жүргізілген сауалнамаға сәйкес, оларға тамақ ұнайды.
8. Тұлғаб. асханада ҚТ және өндірістік санитария қағидаларымен, сондай-ақ "Жалпы білім беретін мектептердегі білім алушылар мен тәрбиеленушілердің жекелеген санаттарына тегін және жеңілдікпен тамақтандыруды ұсыну" мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандартымен танысты
10. Мүшелері бракераж комиссия сынақтарды алды, олардың нәтижелері келесідей болды – тамақ қалыпты шектерде. Тексерілген өнімдер стандарттарға сәйкес келеді.
11. Тағамды дайындау технологиялық карталарға сәйкес тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі, онда тағамға кіретін өнімдердің тізбесі, олардың "брутто" граммдағы салмағы, дайын тағамның "нетто" салмағы (тағамның шығуы), химиялық құрамы көрсетіледі (грамм), калория мөлшері, пісіру технологиясы туралы ақпарат.
12. Мәзір сол тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде қайталауға жол бермейді және жылы келесі 2-3 күн

Комиссия барлық дайындалған тағамдардың тамақтану нормаларына сәйкес келетіндігін анықтады. Тағам жақсы.

Комиссия төрағасы:  Шухова Б.Ж.

Комиссия мүшелері:

 Мукашова Ж.М. - ТЖ жөніндегі директор  
 Бергаш В.А. - мектептің медицина қызметкері  
 Полухтина В.А. - кәсіподақ төрағасы  
 Яворчук Н.В. - мектеп меңгерушісі

АКТ №2

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 18 октября 2023 года

КГУ «ОШ села Интернациональное»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

*в составе:*

Шухова Б.Ж.-председатель родительского комитета;  
Муканова Ж.М.-зам. директора по ВР  
Берташ В.А.- медработник школы  
Полухтина В.А.-председатель профкома  
Яворчук Н.В.-завхоз школы





В ходе проверки выявлено:

5. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
6. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
5. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептиком, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
6. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
7. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
8. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав ( в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
9. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Председатель комиссии:  Шухова Б.Ж.

Члены комиссии:

 Муканова Ж.М.-зам. директора по ВР  
 Берташ В.А.- медработник школы  
 Полухтина В.А.-председатель профкома  
 Яворчук Н.В.-завхоз школы