

МЕКТЕП АСХАНАСЫН ТЕКСЕРУ БОЙЫНША БРАКЕРАЖДЫҚ КОМИССИЯ АКТІСІ

Мектеп: №115 жалпы білім беретін мектеп

Күні: 1 қазан 2025 жыл

Орны: Мектеп асханасы

Комиссия құрамы:

1. Б.Барменова – директор м.а
2. Сарсенбаева Т.Н – директор
- 3.
4. Рамаданбаева У.Т.Н зав
5. Тойшыбай А – меуменшік педагог

Бракераж комиссиясы қызметінің міндеттері:

1. Тамақ дайындау сапасын бағалау
2. Өнімдердің толықтығын бақылау
3. Тамақ дайындау технологиясының сақталуын бақылау
4. Теңгерімді, қауіпсіз тамақтануды ұйымдастыруды қадағалау

Тексеру нәтижелері:

1. Тағам сапасы:

Жақсы, дәрі-дәрмек, есіртке, алкоголь сияқты заттар жоқ.

2. Гигиеналық талаптар:

Барлық гигиеналық талаптар сақталған, әр жетім орында талаптарды соғу.

3. Тазалық:

Жақсы тазалық, персоналдан жұмыс орындары, тамақтар тазалық, тамақтар тазалық дайындалған.

4. Қызмет көрсету:

Қызмет көрсету жақсы сапалы, барлық талаптарды орындайды.

Қорытынды:

115 мектеп асханасында жұмыс сапалы, барлық талаптар сақталған.

Қол қойғандар:

1. Б.Барменова
2. Сарсенбаева Т.Н
3. Тойшыбай А
4. Рамаданбаева У.Т.Н зав
- 5.

МЕКТЕП АСХАНАСЫН ТЕКСЕРУ БОЙЫНША БРАКЕРАЖДЫҚ КОМИССИЯ АКТІСІ

Мектеп: №115 жалпы білім беретін мектеп

Күні: 1 қазан 2025 жыл

Орны: Мектеп асханасы

Комиссия құрамы:

1. Б.Барменова – директор м.а
2. Жақыпов Назқоңыр Сейлқызы - ата-аналар комитетінің өкілі
3. Сабырбаева Динара Асылбековна – ата-аналар комитетінің өкілі
4. Бажакбаева Умит – асхананың меңгерушісі
5. Әлеуметтік педагог - Тойшибайқызы Айша

Бракераж комиссиясы қызметінің міндеттері:

1. Тамақ дайындау сапасын бағалау
2. Өнімдердің толықтығын бақылау
3. Тамақ дайындау технологиясының сақталуын бақылау
4. Теңгерімді, қауіпсіз тамақтануды ұйымдастыруды қадағалау

Тексеру нәтижелері:

1. Тағам сапасы:

Тағам сапасы жақсы. Тағам таза, дәмді және құнарлы. Оқушылардың тағам ерекшелігін сай дайындаған.

2. Гигиеналық талаптар:

Асхана іші таза, жарық, ҰІ желдету жүйесі дұрыс жұмыс істейді. Ас дайындау аймағы мен ас ішетін орындар үнемі дезинфекцияланған тұрады.

3. Тазалық:

Тағамның таза. Асхана іші үнемі тазаланған, едені, үстелдері және орындары күніне бірнеше рет жуылып тұрады. Ұағ жұға арнайы арнайы орындардың тағамның күнінде тексеріліп отырады.

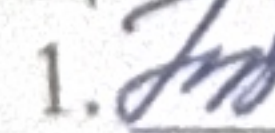
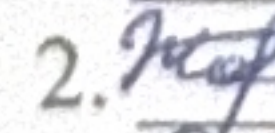
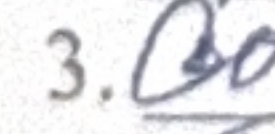
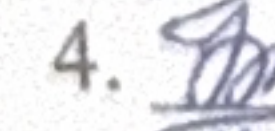
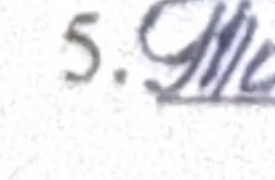
4. Қызмет көрсету:

Қызмет көрсету мезгілі де жоғары деңгейде. Асхана қызметкерлері сонайып, жауапты және ақшадан оқушыларға жоғары бабақ таптырып, көмектесуіне дайын тұрады.

Қорытынды:

Мектеп асханасы - оқушыларға жағымды ҰІ қауіпсіз тамақтану орнын ұсына алады.

Қол қойғандар:

1.  / Б.Барменова/
2.  / Н.С.Жақыпов/
3.  / Д.А.Сабырбаева/
4.  / У.Бажакбаева/
5.  / А.Тойшибайқызы/

Қорытынды/Итого

Тексеру нәтижесінде анықталды/В результате проверки установлено:

Жүргізілік тексеру барысында асханада санитарлық-гигиеналық талаптарға сәйкес келмейтін кемшіліктер анықталды, соның ішінде қозметкерлер арасында санитарлық бас киім киімеу жағдайлары орын алды.

Анықталған кемшіліктерді жою бойынша тиісті шаралар қабылдап, асхана қозметкерлеріне қосымша нұсқама жүргізілді. Асхана уақытта санитарлық-гигиеналық нормаларға қатаң сақталуы қамтамасыз етіліп, осындай жағдайлардың қайталануына жол берілмейді.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

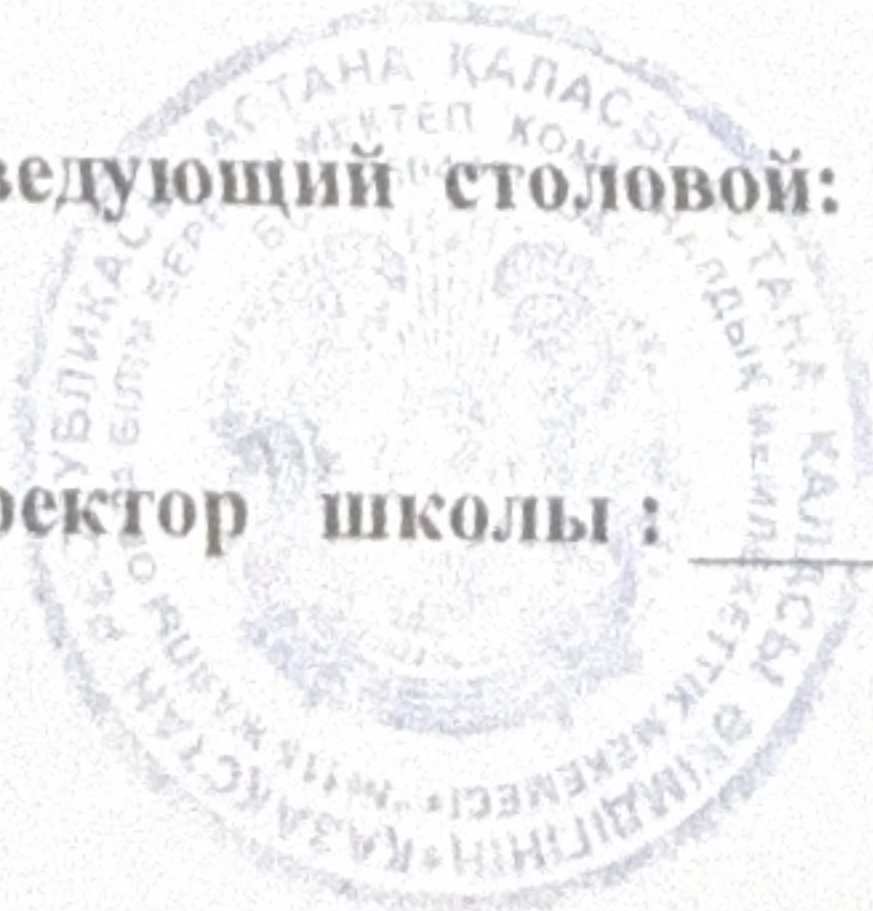
Сарсембаева Аягөзә Бермөбәевна

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым/

С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі/Заведующий столовой:

Мектеп директоры/Директор школы:



[Handwritten signature]