АКТ

«Ақмола облысы білім басқармасының Сандықтау ауданы бойынша білім бөлімі Мәдениет ауылының жалпы орта білім беретін мектебі» КММ мектеп асханасын тамақтану сапасын бақылау жөніндегі бракераж комиссиясының тексеру актісі. 2026 жылғы 6 қараша

Комиссия құрамы:

1. С.С. Кабылова — мектеп директоры
2. Г.Ж. Суюнжанова — медицина қызметкері
3. А.Г. Серикбаева — әлеуметтік педагог
4. А.Е. Кабылов – ата-аналар қоғамдастығының өкілі
5. О.Е. Швидкая - ата-аналар қоғамдастығының өкілі

Тексерудің мақсаты:

1. Санитариялық-эпидемиологиялық талаптардың сақталуын бақылау.
2. Тез бұзылатын азық-түлік өнімдерінің сақтау мерзімдері мен сақтау шарттарының сақталуын тексеру.
3. Мектеп асханасында ұсынылатын тағамдардың ассортименті мен сапасын тексеру.
4. Тағамдарды дайындау технологиясының сақталуын бақылау.
5. Дайын тағамдардың порциялық салмағын өлшеу және белгіленген нормаларға сәйкестігін анықтау.

Тексеру барысында мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыру үшін қажетті жағдайлар жасалғаны анықталды. Ас блогы негізгі технологиялық жабдықтармен және асүй құрал-жабдықтарымен қамтамасыз етілген. Асүй және асхана ыдыстарын жуу мен өңдеу санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес жүргізіледі. Оқушылардың ауызсу ішу режимі ұйымдастырылған, дайын тағамдардың тәуліктік сынамалары белгіленген талаптарға сәйкес алынып, сақталады.

Азық-түлік өнімдері тауарлық көршілестік қағидаларын, температуралық режимді және сақтау мерзімдерін сақтай отырып орналастырылған. Тоңазытқыш жабдықтары термометрлермен қамтамасыз етілген, температура көрсеткіштерін тіркеу журналы жүргізіледі. Қойма бөлмелері таза ұсталады, қажетті таңбалау белгілері бар. Жарамдылық мерзімі өткен азық-түлік өнімдері анықталған жоқ. Азық-түлік қоры жеткілікті, жуу және дезинфекциялау құралдары бар. Ас блогының санитариялық жағдайы қанағаттанарлық деп бағаланды.

Мектептегі тамақтануды ұйымдастыруды тексеру аясында мектеп директоры, медицина қызметкері, әлеуметтік педагог және ата-аналар қоғамдастығының өкілдерінен құралған комиссия дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізді. Бағалау барысында тағамдардың дәміне, иісіне, сыртқы көрінісіне және қоюлығына ерекше назар аударылды.

Тексеру нәтижесінде ұсынылған бірінші және екінші тағамдар, сондай-ақ гарнирлер бекітілген күнделікті ас мәзіріне сәйкес келетіні анықталды. Дайын тағамдардың дәмі мен иісі өзіне тән, сыртқы көрінісі талапқа сай, қоюлығы қалыпты. Дайын тағам порцияларының салмағы білім алушылардың жас ерекшеліктеріне сәйкес белгіленген тамақтану нормаларына сай келеді. Дәмін татып бағалау қорытындысы бойынша комиссия мүшелері тарапынан тағамдардың сапасына, дайындалуына және ұсынылуына қатысты ескертулер болған жоқ.

Дайын тағамдарды тарату уақтылы жүзеге асырылады, білім алушылар бекітілген кестеге сәйкес ыстық тамақпен қамтамасыз етіледі. Сонымен қатар тексеру барысында мектеп асханасын қосымша ыдыс-аяқтармен және қажетті құрал-жабдықтармен қамтамасыз ету қажеттілігі анықталды. Тамақтануды ұйымдастыру жағдайларын жақсарту және санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуын қамтамасыз ету мақсатында бірінші, екінші және үшінші тағамдарға (сусындарға) арналған қосымша ыдыс-аяқ жиынтықтарын, сусымалы азық-түлік өнімдерін сақтауға арналған контейнерлерді, сондай-ақ ас блогы қызметкерлеріне арналған қосымша арнайы киім жиынтығын сатып алу ұсынылды.

Комиссияның ұсынымдары:

- Білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыру кезінде санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуын одан әрі қамтамасыз ету.
- Азық-түлік өнімдері мен дайын тағамдардың сақталу температуралық режиміне бақылауды жалғастыру.
- Бірінші, екінші және үшінші тағамдарға (сусындарға) арналған қосымша ыдыс-аяқ жиынтықтарын сатып алуды қамтамасыз ету.
- Сусымалы азық-түлік өнімдерін сақтауға арналған, тиісті таңбалауы бар контейнерлерді сатып алу.
- Ас блогы қызметкерлерін қосымша арнайы киім жиынтығымен қамтамасыз ету.
- Мектептегі тамақтануды ұйымдастыруға қатысты қажетті құжаттаманың уақтылы жүргізілуін жалғастыру.

Жалпы алғанда, мектеп асханасының жұмысы жақсы деңгейде ұйымдастырылған және санитариялық-гигиеналық талаптарға сәйкес келеді.

ТАӘ	**Қолы**	**Лауазымы**
С.С. Кабылова		Мектеп директоры
Г.Ж. Суюнжанова		Медицина қызметкері
А.Г. Серикбаева		Әлеуметтік педагог
А.Е. Кабылов		ата-аналар қоғамдастығының өкілі
О.Е. Швидкая		ата-аналар қоғамдастығының өкілі

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию КГУ «Общеобразовательная школа села Маденият управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области»

От 06.11.2026 г.

Комиссия в составе:

1. Кабылова С.С. — директор школы
2. Суюнжанова Г.Ж. — медицинский работник
3. Серикбаева А.Г. — социальный педагог
4. Кабылов А.Е. – председатель родительской общественности
5. Швидкая О.А. - председатель родительской общественности

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-эпидемических правил
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьной столовой.
4. Проверка технологии приготовления блюд.
5. Взвешивание выхода готовых блюд.

В ходе проверки установлено, что в школьной столовой созданы необходимые условия для организации питания обучающихся. Пищеблок оснащён основным технологическим оборудованием и кухонным инвентарём. Мытьё и обработка посуды осуществляются с соблюдением санитарно-гигиенических требований. Питьевой режим организован, суточные пробы готовых блюд отбираются и хранятся в соответствии с установленными нормами. Хранение продуктов питания осуществляется с соблюдением товарного соседства, температурного режима и сроков годности. Холодильное оборудование оснащено термометрами, ведётся журнал учёта температуры. Складские помещения содержатся в чистоте, необходимая маркировка имеется. Продуктов с истёкшим сроком годности не выявлено. Запасы продовольствия достаточны, моющие и дезинфицирующие средства имеются в наличии. Санитарное состояние пищеблока оценивается как удовлетворительное.

В рамках проверки организации школьного питания членами комиссии, в состав которой вошли директор школы, медицинский работник, социальный педагог и представители родительской общественности, проведена оценка качества готовой пищевой продукции методом органолептического контроля. Особое внимание уделялось вкусовым характеристикам, аромату, внешнему оформлению и консистенции приготовленных блюд. В ходе проверки установлено, что представленные к раздаче первые и вторые блюда, а также гарниры соответствуют утверждённому ежедневному меню. Приготовленная

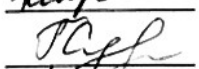
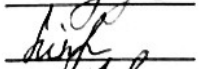
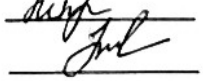
пища обладает характерными для данных блюд вкусовыми и ароматическими свойствами, имеет надлежащий внешний вид и необходимую консистенцию. Масса готовых порций соответствует предусмотренным нормам питания с учётом возрастных категорий обучающихся. По итогам проведённой дегустации замечаний к качеству, приготовлению и подаче блюд со стороны членов комиссии не поступило.

Выдача готовых блюд осуществляется своевременно, обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в соответствии с утверждённым графиком. Вместе с тем в ходе проверки установлена необходимость дополнительного оснащения школьной столовой кухонным инвентарём и принадлежностями. В целях улучшения условий организации питания и обеспечения соблюдения санитарно-гигиенических требований рекомендовано приобрести комплекты столовой посуды для первых и вторых блюд, а также третьих блюд (напитков), контейнеры для хранения сыпучих продуктов и дополнительный комплект специальной одежды для работников пищеблока.

Рекомендации комиссии:

- Обеспечить дальнейшее соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания обучающихся.
- Продолжить контроль температурного режима хранения продуктов питания и готовых блюд.
- Обеспечить приобретение дополнительных комплектов столовой посуды для первых, вторых и третьих блюд (напитков).
- Приобрести контейнеры для хранения сыпучих продуктов с соответствующей маркировкой.
- Обеспечить работников пищеблока дополнительным комплектом специальной одежды.
- Продолжить своевременное ведение необходимой документации по организации школьного питания.

В целом работа школьной столовой организована на хорошем уровне и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

ФИО	**Роспись**	**Должность**
Кабылова С.С.		Директор школы
Суюнжанова Г.Ж.		Медицинский работник
Серикбаева А.Г.		Социальный педагог
Кабылов А.Е.		Председатель родительской общественности
Швидкая О.А.		Председатель родительской общественности