

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Қостанай қаласы білім бөлімінің №21 жалпы білім беретін мектебі» КММ  
ыстық тамақтандыруды ұйымдастыруды тексеру қорытындысы бойынша  
**АКТ**

**Тексеру мақсаты:** азық-түлік тағамның сапасын тексеру

**Тексеру күні:** 2024ж., 10 қыркүйек

**Тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі комиссияның құрамы:**

Шагабутдинова Н.С., мектеп директоры

Аппазова С.А., директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары

Бекишева А.А., медицина қызметкері

Бертаева З.А., әлеуметтік педагог

Щеглова Н.М., кәсіподақ комитетінің төрайымы

Мезенцева А.Д., қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Бракераж комиссиясы мектеп асханасын тексеруді жүзеге асырды.

**Тексеру барысында мыналар анықталды:**

2024ж., 11 қыркүйек мәзірі

Ет пен сүйек сорпасындағы рассольник

Сүзбе қосылған тоқаш

Қант қосылған шай

Нан

Жеміс

Мәзір санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келеді.

Өнімдердің сыртқы түрі, исі, дәмі мен консистенция сапа талаптарына сәйкес келеді.

Асхана залындағы стендте мектеп директоры куәландырған тағамдардың атауы, граммен шығуы көрсетілген мәзір ілінген. Өнімдерді сақтау нормативтік талаптарға сәйкес келеді. Асхана ыдыс-аяқ пен құрал-жабдықтармен қамтамасыз етілген. Барлығы таңбаланған. Электрондық таразы бар. Барлық өнімдер тұтыну мерзіміне сәйкес келеді. Тамақтанғаннан кейін үстелдер дезинфекция нормаларымен рұқсат етілген санитарлық құралды және тиісті пайыздық арақатынасты пайдаланып шүберекпен сүртіледі. Азық-түлік өнімдерінің тауарлық көршілестігін сақтау қалыпты жағдай. Өнімдерге сертификаттар бар.

Санитарлық жағдайлар нормаға сәйкес келеді.

**Қорытынды:**

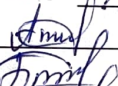
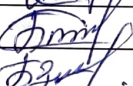
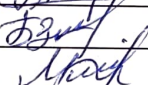
1. Мектептегі мәзір санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келеді
2. Өнімдер таза және гигиеналық жағдайда сақталады, сапасы нормаларға сәйкес келеді.
3. Асхана үнемі тазаланып, дезинфекцияланатын қажетті жабдықтармен қамтамасыз етілген.
4. Тамақтанғаннан кейін үстелдерді дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып өңдеу жүргізіледі.

5. Барлық өнімдер қажетті сертификаттарға ие және нормативтік талаптарға сәйкес сақталады.

**Ұсыныстар:**

1. Өнімдерді дайындау және сақтау кезінде санитарлық-эпидемиологиялық нормаларды сақтауды жалғастыру.
2. Өнім сертификаттарын үнемі жаңартып отыру.
3. Жабдықтар мен жұмыс беттерінің тазалығына жүйелі бақылау жүргізу.
4. Нормаларға сәйкес дезинфекциялау құралдарын дұрыс пайдалануды қадағалау.
5. Өнімдерді таңбалау мен сақтаудың дұрыстығын тексеру.

**Комиссия:**

Шагабутдинова Н.С.   
Аппазова С.А.   
Бекишева А.А.   
Бертаева З.А.   
Мезенцев А.Д. 