АКТ

01.10.2026ж

Біз төмендегі қол қоюшылар мектеп директоры у.м.а Р.Касимова, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Жумашева , әлеуметтік педагог Н.Қуанышева, қамқоршылық кеңесінің төрайымы С.Жумалиева, мектеп медбикесі Б.Кемелова болып балалар тамақтанатын асханада тексеру жұмыстары жүргізілді. Мектеп асханасында ИП «Избасова» жұмыс істейді. Биылғы оқу жылында асхана қызметкерлерінің құрамында өзгерістер бар:

Диетолог – Н.Мусаева
Бас аспазшы – Э.Жумашкалиева
Аспаз көмекшісі – Г.Бектлеуова
Есепші (кассир) – А.Унаева
Ыдыс жуушы – А.Сеткалиева, Р.Смагулова
Еден жуушы – А.Байбулина
Тамақ тасушы – Г.Уташева

1. Асхананың жалпы санитарлық жағдайы
Тексеру барысында асхана бөлмелерінің жалпы санитарлық жағдайы қаралды.
Асханадағы еден, қабырға, жұмыс үстелдері, ас үй жабдықтары мен технологиялық құралдардың тазалығы тексерілді. Жұмыс орындарының жинақылығы мен тазалығы талапқа сай ұйымдастырылған.
Асхана бөлмелерінде күнделікті тазалық жұмыстары жүргізіледі. Жуу және дезинфекциялау жұмыстары белгіленген тәртіппен ұйымдастырылған.
Асхана аумағында тазалық пен санитарлық тәртіптің сақталуына тұрақты бақылау жүргізіледі.
2. Ас үй жабдықтары мен ыдыстардың жағдайыАс дайындауға арналған технологиялық жабдықтардың, ас үй құралдарының, ыдыстардың және жұмыс мүкәммалдарының санитарлық жағдайы тексерілді.Ыдыстардың тазалығы, оларды жуу және сақтау тәртібі қаралды. Ас дайындау кезінде қолданылатын құрал-жабдықтардың мақсатқа сай пайдаланылуына назар аударылды.Шикі және дайын өнімдермен жұмыс істеу кезінде санитарлық талаптардың сақталуы бақылауға алынды.

3. Азық-түлік өнімдерін қабылдау және сақтауАсханадағы азық-түлік өнімдерінің сақталу жағдайы тексерілді.Өнімдердің жарамдылық мерзімдері, қаптамасының бүтіндігі, сақтау температурасы және тауарлық көрінісі қаралды.Тоңазытқыш және мұздатқыш жабдықтардың жұмыс жағдайы, температуралық режимі бақылауға алынды.Азық-түлік өнімдерін сақтау кезінде олардың түріне қарай тиісті жағдайлардың қамтамасыз етілуіне назар аударылды.

4. Дайын тағамдардың сапасыАс мәзіріне сәйкес дайындалатын тағамдардың түрлері мен сапасы қаралды.Тағамдардың сыртқы көрінісі, түсі, иісі, дәмдік сапасы және ұсынылу жағдайына назар аударылды.Дайын тағамдарды сақтау және оқушыларға тарату кезінде белгіленген санитарлық талаптардың орындалуы тексерілді.Ас мәзірінің бекітілген талаптарға сәйкестігі қаралды.

5. Ас мәзірі және оқушылардың тамақтануыОқушылардың жас ерекшеліктеріне сәйкес дұрыс әрі құнарлы тамақтануын қамтамасыз ету мәселесіне ерекше назар аударылды.Ас мәзірінде негізгі тағамдармен қатар, оқушылардың ағзасына қажетті қоректік заттармен қамтамасыз етуге бағытталған тағам түрлерінің болуы қаралды.Тамақтану кестесінің сақталуы және оқушыларға тағамды уақытылы ұсыну тәртібі тексерілді.

6. Асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасыАсхана қызметкерлерінің жеке бас тазалығы, арнайы жұмыс киімдерін пайдалануы және жұмыс барысында санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауы тексерілді.Қызметкерлердің қол тазалығына, арнайы киімнің таза әрі ұқыпты болуына және жұмыс орнында санитарлық тәртіпті сақтауына назар аударылды.

7. Тазалық және дезинфекциялық жұмыстарАсханада тазалық жұмыстарын жүргізу тәртібі, қолданылатын тазалау құралдарының сақталуы және дезинфекциялық жұмыстардың ұйымдастырылуы қаралды.Жұмыс орындарын, ас үй жабдықтарын және пайдаланылатын мүкәммалдарды уақытылы тазалау жұмыстарының жүргізілуіне бақылау жасалады.

8. Құжаттамалар мен бақылау жұмыстарыАсхана жұмысына қатысты қажетті құжаттамалардың жүргізілуі қаралды.Азық-түлік өнімдерінің қабылдануы, сақталуы, дайын тағамдардың сапасы және санитарлық жағдай бойынша тиісті бақылау жұмыстарын жүргізу мәселелеріне назар аударылды.Асхана қызметкерлеріне санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау, азық-түлік өнімдерін дұрыс орналастыру және сақтау, дайын тағамдардың сапасын бақылау жөнінде түсіндіру жұмыстары жүргізілді.

ТЕКСЕРУ ҚОРЫТЫНДЫСЫ: Тексеру нәтижесінде мектеп асханасының санитарлық жағдайы, азық-түлік өнімдерін сақтау тәртібі, ас мәзірінің ұйымдастырылуы, дайын тағамдардың сапасы және қызметкерлердің санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауы қаралды.Асханадағы тазалық пен санитарлық тәртіпті сақтау, оқушыларға ұсынылатын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бағытындағы жұмыстар жүйелі түрде жүргізіліп жатқаны анықталды. Оқушылардың денсаулығын сақтау және сапалы тамақтануын қамтамасыз ету мақсатында асхана жұмысын күнделікті бақылауда ұстау ұсынылады.

ҰСЫНЫСТАР:

1. Асханадағы санитарлық тазалық жұмыстарын тұрақты түрде жүргізу және бақылауды жалғастыру.
2. Азық-түлік өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау жағдайын күнделікті бақылау.
3. Тоңазытқыш жабдықтардағы температуралық режимнің сақталуын қадағалау.
4. Дайын тағамдардың сапасы мен ұсынылу тәртібіне тұрақты бақылау жүргізу.
5. Асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасы мен арнайы киім талаптарын сақтауын қамтамасыз ету.
6. Ас үй жабдықтары мен ыдыстардың тазалығын тұрақты бақылауда ұстау.
7. Ас мәзірінің бекітілген талаптарға сәйкес орындалуын қамтамасыз ету.
8. Оқушылардың қауіпсіз, сапалы және құнарлы тамақтануына жағдай жасау жұмыстарын жалғастыру.

Комиссия мүшелері:

Мектеп директорының у.м.а Р.Касимова
Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Н.Жумашева
Әлеуметтік педагог: Н.Куанышева
Мектеп медбикесі: Б.Кемелова
Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: С.Жумалиева

Актпен таныстым:

Бас аспазшы – Э.Жумашкалиева
Аспаз көмекшісі – Бекілеуова Г















