**АКТ**

**22.10.2026ж**

Біз төмендегі қол қоюшылар мектеп директоры у.м.а Р.Касимова, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Жумашева , әлеуметтік педагог Н.Куанышева, қамқоршылық кеңесінің төрайымы С.Жумалиева, мектеп медбикесі Б.Кемелова болып балалар тамақтанатын асханада тексеру жұмыстары жүргізілді. Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас дайындайтын ыдыстары, тамақтың сапасы, тоңазытқыштың тазалығы , шикі өнімдерді сақтайтын қойма, асхана қызметкерлерінің қолын жуу үшін, қолды жууға және кептіруге арналған құралдармен қамтамассыз етілетін ыстық және суық суы бар раквиналардың жұмыс жасауы, кесу құралдарына қойылатын талаптар, асхана жиһазына қойлатын талаптар, қойма үй-жайларына қойылатын талаптар, преспективалық мәзірге қойылатын талаптар тексерілді. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігін, дайын тамақтың калориясын, асхананың тазалығы, таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді.Сонымен қатар өндірістік бақылауға, қызметкерлерінің медециналық тексеруден өтуге қойылатын талаптар, арнайы киімге қойылатын талаптардың үнемі орындалып отыруы комиссия мүшелері ескертті. Мектеп асханасында ИП «Избасова» жұмыс істейді. Тамақтардың атап айтқанда (көкіністер, ет, жұмыртқа, секер, ұн, макарондар, май т.б) сақталуын сапасын және олардың арнайы белгісі бар құрғақ ыдыстарда сақталуы,сонымен қатар кондитерлік тағамдардың (тәтті тоқаш, пицца, бәліш) сапасыда қаралды. Жалпы айтқанда аспасшылар мен кондитер маманына комиссия мүшелері тарапынан дәмді және сапалы тағам түрлерін дайындауға барлық күш жігер жұмсалу керектігі, әр түрлі тағамдар мен көкіністердің сапасы ас дайындау және оқушылардың ас ішетін блогының тазалығы қатаң бақылану керектігі ең бірінші орныда болуы ескертілді. Әр бір оқушы талапқа сай тамақтандырылу керек екенін және ең бастысы тазалық дұрыс сақталу керек екені айтылды.

**Комиссия мүшелерінің шешімі:** Асхана мен тамақ ішетін орын, тамақ сақтайтын қойма, тоңазытқыштар, ыдыс жинайтын сөрелер, жалпы ыдыс-аяқтың санитарлық талаптарға сай екені анықталды. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тамақтардың бетері жабық таза ыдыстарда сақталған.

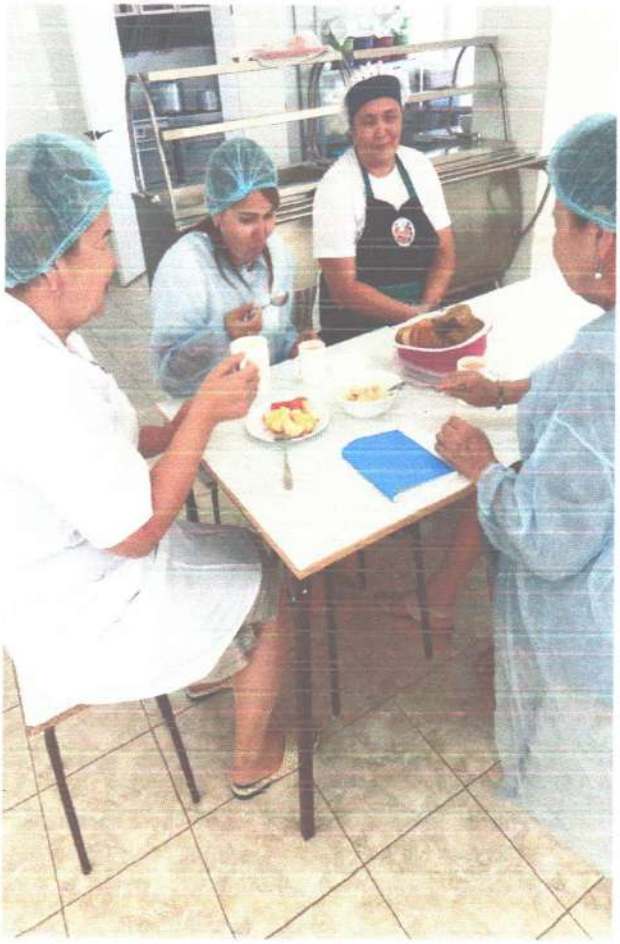
**Комиссия мүшелері тарапынан бірнеше төмендегі ұсыныстар айтылды:**

1. Мектеп асханасында, қоймада, жалпы оқушылар тамақтану блогында қатаң тазалық сақтау;
2. Жоғарыда көрсетілген талаптарды жұмыс барысынды әр қызметкер өзіне қатысты талаптарды үнемі есте сақтап орындау керек;
3. Әр бір асхана қызметкері жеке бастың гигиеналық тазалығын сақтап және арнайы формамен жүру керек;
4. Күнделікті ас мәзірі бойынша түске дейін және түстен кейінгі ас уақыты сапалы дайындалу керек;
5. Күнделікті дайындалған тағамдардың сынамасы (проба) тиісті уақытқа дейін сақтау









**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







