

АКТ № 1

Тамактану Бойынша асханасын бракераждық комиссияның тексеруі

29.08.2026 «Чаглинка станциясыны станциясының негізі орта мектебі» КММ
бойынша

Құрамында

Комиссия:

Комиссия төрағасы: мектеп директорының М.К. Мамбетова

Комиссия мүшелері:

Төмендегі комиссия мүшелері енгізілсін:

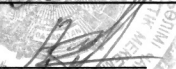
1. Мамбетова М.К. -мектеп директоры
2. Аукарова Б.С. –ОІ жөнідегі орынбасары
3. Уаисов А.Ж. -Әлеуметтік ұстаз
4. Сайфутдинова А. -Р. ата- аналар комитетінің басшысы
5. Аспанова Ж.К. –шаруашылық меңгерушісі
6. Пыстина Л.В - медбике

Тексерілді:

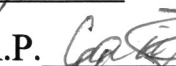
Ас блогының жана оқу жылына дайындығын тексеру барысында:

- Ыдыс аяқтың жеткіліктігі;
- Электроқұррылғылардың жұмыс жасап тұрғаны;
- Ас блогының санитарлық тазвлығы талаптарга сай болды.

Комиссия төреғасы: Мамбетова М.К. 

Комиссия төреғасы: Аукарова Б.С. 

Комиссия төреғасы: Уаисов А.Ж. 

Комиссия төреғасы: Сайфутдинова А.Р. 

Комиссия төреғасы: Аспанова Ж.К. 

Комиссия төреғасы: Пыстина Л.В. 

Комиссия актісімен таныстым:  Толепбергенова Б.М.- асхананың
аспазшысы

АКТ № 2

Проверки школьной столовой от 2.10.2026г.

Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся

Председатель: директор школы Мамбетова Марал Кудайбергеновна

Члены комиссии: социальный педагог Уайсов А.Ж., завхоз Аспанова Ж.К., секретарь Аукарова Б.С.

Провели проверку школьной столовой.

Входе проверки было установлено:

1. питание осуществляется на основании примерно четырехнедельного меню утвержденного директором школы.

Производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами и сборникам рецептур.

2. В обеденном зале вывешена меню утвержденным директором, с указанием наименований блюд, выхода продукта.

3. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в журнале бракеража готовой продукции. бракеражной комиссии школы.

4. Отпуск обучающихся питанием в столовой осуществляется в соответствии графиком приема пищи утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены 2 перемены (после 2-го урока 15 мин, после 3 урока 10 мин)

5. В столовой посуда обрабатывается в соответствии с нормами.

6. Материально-техническая база соответствует общим требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии нормами.

Заведены журналы и заполняются ежедневно.

Рекомендации

1. Санитарно-состояние удовлетворительно.

2. Требования санитарных требований и нормативов соблюдается.

Председатель:

Члены комиссии

Секретарь:

соц. педагог

Родительский комитет

Медик

Завхоз

Мамбетова М. К.

Аукарова Б. С.

Уайсов А.Ж.

Сайфутдинова А.Р.

Пыстина Л.В.

Аспанова Ж.К.