

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні

27.02.2022

Білім беру ұйымының атауы: № 41 МЛ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор Даумова А.М.

Комиссия мүшелері:

2. ДТЖО

Г.С.Иманялова

3. Қамқоршылық кеңес төрайымы: П.С. Ниятова

4. Әлеуметтік педагог: А.Х. Жарасова

5. Медбике: А.Б. Насипкалнева

6. Ата-аналар комитет төрайымы: А.У. Сағынбаева

7. Асхана меңгерушісі: Д.Е. Сүлейменова

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы				кеңесмен елден
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		кеңесмен елден
10 порцияны бақылап өлшеу				кеңесмен елден
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				кеңесмен елден
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дәрумендендіру				кеңесмен елден
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				кеңесмен елден
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				кеңесмен елден
1. Тамақ ішуді ұйымдастыру				

Оғарытын орындар саны		36		
Қол жууға арналған раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		1		
Кептіргіштердің болуы		1		
Жоғалып жатпайы		1		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		1		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		1		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		1		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		1		
<b>2. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		1		
Ыстық және суық сумен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		1		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		1		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		1		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		1		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		1		
Жуу құралдарының болуы		1		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		1		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		1		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		1		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		1		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		1		
Тазалау кестесінің болуы		1		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
<b>3. Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		1		
Тауар көршілестігін сақтау		+		



Тыйым анықтарына жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			+		
Қоспалар мен қоспалар, тауар қойғыштарға, тегектердегі таңбалықтардың сақталуы			+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					
<b>4.Тоназытқыштар</b>					
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			+		
Термометрлердің болуы			+		
Тауар көршілестігін сақтау			+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			+		
<b>5.Ет цехы</b>					
Жабдыктар мен мұқамалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					немен емес!
<b>6.Көкөніс цехы</b>					
Жабдыктар мен мұқамалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					немен емес!
<b>7.Үн цехы</b>					
Жабдыктар мен мұқамалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					немен емес!
<b>8.Нан цехы</b>					
Жабдыктар мен мұқамалды таңбалау			+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы			+		
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы					немен емес!
<b>9.Пісіру цехы</b>					
Жабдыктар мен мұқамалды таңбалау			+		

Электір жабықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтықтың болуы, резинке кілемшелердің болуы				Негізгі қорық
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				Негізгі қорық
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		

**10. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану**

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				Негізгі қорық
Жұмыртқаны сақтау шарттары				Негізгі қорық
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				Негізгі қорық
Жұмыртқа жууға арналған құрал				Негізгі қорық
Бактерицидті шамның болуы				

**11. Буфет**

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				Негізгі қорық

**12. Құжаттар**

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		Негізгі қорық
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		



Ас блогының жұмысына арында бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық бақылауының болуы		+		
Ас блогының жұмысына арында бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық бақылауының болуы			-	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерінің тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалық жүргізу журналы		+		
Температуралық режимді тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
<b>13. Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				менем
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)		+		
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүқаммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны		+		

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

2024 жылдың 27 ақпан күні тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның асхана, ас блогының санитарлық-гигиеналық, жалпы жағдайын бақылау мақсатында тексеру жүргізді. Мектеп медбикесінің А.Б.Насипкалиева жүргізетін журналдары, асхана қызметкерлерін қадағалау журналы уақытылы толтырған. Тексеру барысында асхана іші жарық, санитарлық жағдайы ұйымдастырылған және тазалық сақталған. Мектеп асханасына қазіргі заманғы дизайнмен көркемделген «Дұрыс тамақтану» бұрышы жасақталған. Қойма бөлмесінде көкөністер: картоп, сәбіз, пияз - орналасу тәртібі дұрыс жолға қойылып, арнайы жәшіктерге орналастырылған, бөгде заттар анықталмады. Шеті сынық ыдыстарды аспазшылар қолданбаған, ыдыс жуу тәртібі орындалып, ережесі сақталады. Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайы қанағаттанарлық. Тағам ас мәзіріне сәйкес, әрі нормаға сай. Тамақтың сапасы дәмді әрі тойымды. Асхана жұмысы қанағаттанарлық.

**Комиссияның қолдары:**

1. Комиссия төрайымы: директор  Даумова А.М.


Комиссия мүшелері:

2. ДТЖО  Иманязова Г.С.

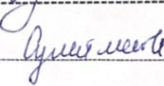
3. Қамқоршылық кеңес төрайымы  Nietova П.С.

4. Әлеуметтік педагог:  А.Х.Жарасова

5. Медбике:  А.Б.Насипкалиева

6. Ата-аналар комитет төрайымы:  А.У.Сагынбаева

7. Асхана меңгерушісі:  Д.Е.Сүлейменова

Жауапты аспаз таныстым:  (қолы)