

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.01.2025ж.

№ 9

Білім беру үйімі «Шоғы Мұңалұлы атындағы №5 жалпы білім беретін мектеп» КММ
Мынадай құрамдағы комиссия:

Ж.Бекен – комиссия төрайымы

Г.Истлеу – комиссия мүшесі

Б.Сундетова – әлеуметтік педагог

М.Кулқараева – әлеуметтік педагог

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Корсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Құнделікті 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		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұлтуга тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспалттарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратаудан сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		

Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өндөуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкеммалы (таңбалau, жеке сақтау орны)		+		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыңдыс жуу ережесі» майдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықшылдардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалau шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құраларына сертификаттардың болуы		+		
Тамак қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы		+		
Тамак қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалau		+		
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау:				
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;			+	
- жуу және өндөу процесі;				
- таза асхана ыдыстарын сақтау				
Тазалau кестесінің болуы		+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.			+	
Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы				
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			+	
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау			+	

Коймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоқазытқыштар				
Тоқазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалau		+		
Термометрлердің болуы		+		
Таяар көршілестігін сақтау				+
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				+
Тоқазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau		+		
Санитарлық жағдайы				+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Кеконіс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau		+		
Санитарлық жағдайы				+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau		+		
Нан сақтауга арналған сөрелерді өндeуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшепелердің болуы				+
Механикалық жедетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін		+		

жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			
--	--	--	--

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы	+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары	+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	+		
Бактерицидті шамның болуы	+		

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	+		

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 брақераждық журналы	+		
«С-дәрумендендіру» журналы	+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	+		

Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

Толық тазалау жүргізу журналы

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

Тұрмыстық бөлме

Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				+
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкеммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны		111		6

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектеп асханасында тамактану залы санитарлық талаптарға сәйкес. Оқушылардың уақытымен тамактануы берілді және берілген тағамдары құнделікті ас мәзірі бойынша жасақталған.

Тауар көршілестігін сақтау (тұздықтың болуы)

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы (дайын тағамның жарамдылық мерзімінің болмауы);

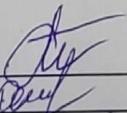
Ет цехының, тоқазытқыштың санитарлық жағдайын қадағалау;

Ұн сақтайтын қойманың санитарлық жағдайын қадағалау;

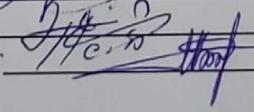
Жерге тұйықтаудың болуы, (пісіру цехында) резенке кілемшелердің болмауы;

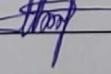
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі (тұрмыстық бөлме, су бұрау жүйесінің сынуы);

Комиссия мүшелерінің қолдары:

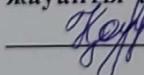
Ж.Бекен – комиссия төрайымы 

Г.Истлеу – комиссия мүшесі 

Б.Сундетова – әлеуметтік педагог 

М.Кулқараева – әлеуметтік педагог 

Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

 (қолы) күні 13. 06. 2025