

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.11.2021

№ _____

Білім _____

беру _____

ұйымы _____

Қызметті _____

жеткізуші _____

(болған _____)

жағдайда) Ахметова Гулжанар Директор

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ахметова Б.А. - директоры

Ахметова Г. - тәрбиеші

Ахметова Н. - санитариялық-эпидемиологиялық бақылау бөлімі

Ахметова Г. - ата-аналар комитетінің төрағасы

Ахметова М. - тәрбиеші

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

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		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
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		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			f	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			+	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар		+		

шамдардың болуы				
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		f		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		f		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы			f	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау				
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау 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	f			
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				f

Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы			+	
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің 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 куәландыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге 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 бракераждық 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, іріңді 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 мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			+	
Жинау мүкәммалын, 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:

Асханада 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 мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы, жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы, дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары, москит торының болуы.

Комиссияның қолдары:

Наумкина Б. А.

Алимова А. А.

Радичева Н. А.

Смирнова А. А.

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты *Умар* (қолы)

№2 Мәртөк мектеп – гимназиясы

"Жалпыға білім беру" қорынан бөлінген қаржыға бір мезгіл тегін ыстық тамақпен қамтылған оқушылардың дұрыс тамақтануын және тамақтану сапасын қадағалау мақсатында Бракеражды және мониторингтік комиссия отырысының

№1 ХАТТАМАСЫ

26.11.2021ж

Қатысқаны - 5 адам

Комиссия мүшелері:

1.Абдуллина А.Б.-мектеп директоры

2.Алманова Э.-медбике

3.Рублева Н.-қамқоршылық кеңес мүшесі

4.Ерманов К. –мектепшілік ата-аналар комитетінің төрайымы

5.Убанова Ж.- әлеуметтік педагог

Күн тәртібінде:

1.Бракераж комиссиясының құрамымен таныстыру.

2. Бракераж комиссиясының мақсаты мен міндетін қарау.

Тыңдалды:

1-ші мәселе бойынша мектеп директоры Абдуллина А.Б. сөз алды:
2021-2022 оқу жылында мектеп асханасы жұмысының және балалардың тамақтануының дұрыс ұйымдастырылуын бақылау мақсатында, асхана жұмысын бақылау мақсатында бракеражды және мониторингтік комиссиясы төмендегі құрамда бекітілді:

Осы комиссия мүшелері асханаға келген тағам өнімдерінің сапасын, олардың сақталу мерзімдері мен жағдайларын, дайындау технологиясына, ас блогының санитариялық жағдайына бақылау жүргізетіндігін айтты.

2-ші мәселе бойынша тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Садыкова А.Ж.сөз кезегін алды:

Бракераж комиссиясының негізгі міндеттері:

-Тамақтан уланудың алдын алу.

-Асқазан-ішек ауруларын болдырмау.

-Тамақтың дайындалу техникасын қадағалау.

-Тамақтандырудың толыққанды ұйымдастырылуы, түрінің, тізімінің көбейтілуі.


Бракераж комиссиясы өз қызметінде СанПин талаптарын, рецепт жинақтарын, технологиялық картаны, берілген ережелер бойынша басшылыққа алады.

Бракераж комиссиясы тамақтың дәмін татып, оның бағасын беріп, нәтижесі журналға жазылып, таратуға рұқсат берген жағдайда ғана, тамақ таратылады. Сонымен қатар журналға дайын тағамның дәмі, сыртқы түрі, түсі, иісі, құрамы, қаттылығы, шырдындылығы міндетті түрде жазылуы тиіс екенін және айына 1 рет бақылау жүргізілетінін айтты.


Шешімі:


1. Ас мәзірінің дұрыс құрылуы мен нормаға сәйкестігі, дайын тағамның калориясы күнделікті қадағалансын.

2. Комиссия отырысы өтіліп, қорытындысы әкімшілік жиналыста қаралсын.

1. Абдуллина А.Б. 

2. Алманова Э. 

3. Рублева Н. 

4. Ерманов К. 

Хатшы:  Убанова Ж.Д.