

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 24.12.2022

№ 4

Білім

беру

ұйымы

А.А. Мұстафин Мұстафин Ишанжолдан

Қызметті жеткізуші

(болған

жағдайда) А.А. Мұстафин Түркістан Әкімдігіне

Мынадай құрамдағы комиссия:

Аманжол Б.А. Мұстафин Құрманғали

Аманжол Б.А. Мұстафин

Аманжол Б.А. Мұстафин Құрманғали

Аманжол Б.А. Мұстафин Құрманғали

Аманжол Б.А. Мұстафин Құрманғали

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 | | + | | |


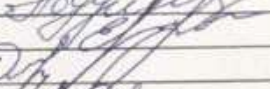
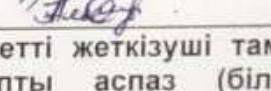
| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | + | |
| Құжаттар | | | | |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар | | + | | |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру) | | | | |
| Сертификаттар, 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:

Тексеру нәтижесінде арнайы киімнің, асхананың тазалығы, жұмыс істей ме, асхананың сыртқы келбеті, асхананың киімінің толық жиынтығында жұмыс істей ме, асхананың киімін таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы, асхананың киімін таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы, асхананың киімін таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы, асхананың киімін таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы.

Комиссияның қолдары:

Аққабасов Б.А. 
 Қыдырбеков Б. 
 Құрманғалиев Н. 
 Қыдырбеков Б. 

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Қыдырбеков Б. (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

№4 ХАТТАМАСЫ

24.02.2022 ж

Қатысканы - 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 төрағасы
- 5.Қасым Г.К.- әлеуметтік педагог

Күн тәртібінде:

- 1.Мектеп асханасының санитарлық жағдайы.
- 2.Тамақтандыруда әзірленген астың сапасы.

Тыңдалды:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Садыкова А.Ж. мектеп асханасының жұмысы бойынша, сапалы тамақтандыру бойынша комиссия рейдтерінің қорытындысымен таныстырды.

Тексеру мақсаты: Асхананың санитарлық жағдайы.Азық-түлік сапасын тексеру, тамақты дайындау технологиясын, асхананың тоназытқыш-технологиялық жабдықтарын тексеру, дайын тамақтар мен азық-түліктің сақталу талаптарының орындалуын тексеру.

1- мәселе бойынша мектеп медбикесі Алманова Э.

Мектеп асханасында 2 қызметкер жұмыс жасайды, атап айтқанда 1 аспазшы, 1 аспазшының көмекшісі.

Медициналық кітапша және жұмысқа жарамдылық рұқсаты асхананың барлық қызметкерлерінде бар. Асхананың санитарлық жағдайы жақсы, ылғалды жинау жұмыстары дер кезінде жүргізіледі, терезенің алды, үстелдер, стеллаждар, ыдыстар өз орнында таза, еден жуылған, асхана іші таза , тазалығы үнемі қадағалануда деді.

2- мәселе бойынша әлеуметтік педагог-Қасым Г.К.

Асхананы жалға алушы Абилова Г. азық-түлік сертификаттарын ұсынды. Азық-түлік кестеге және сұранысқа байланысты әкелінеді.

Шешімі:

- 1.Мектеп асханасында бракераж комиссиясының санитарлық жағдайының бақылау жұмысы жалғастырылсын.
- 2.Ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі келісімге сәйкес үнемі комиссия тарапынан бақылауда болсын.

1.Абдуллина А.Б.

2.Алманова Э.

3.Рублева Н.

4.Ерманов К.

Хатшы:  Қасым Г.К.