

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.03.2022

№ 5

Білім

беру

ұйымы

12 Мұқият мектеп жетекшісі

Қызметті жеткізуші

(болған

жағдайда) Айшота Бұқырары Дауытқызы

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ақылшана Б.А - мектеп директоры

Айманова А - маман

Саманов Ж - ата-аналар комитетінің төрағасы

Түркібаева А - Заңгерлік кеңесшісі

Қасымов С. Әмірхановтың кеңесшісі.

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			+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			+	
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
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)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«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		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				
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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
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	+			
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	

<b>Тоңазытқыштар</b>				
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		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+	
Нан сақтауға арналған серелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		



Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
<b>Құжаттар</b>				
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				
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
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 асхананың санитариялық - гигиена -  
 лия жағдайы талқыланды. Ақпос-ақпос бәрі сананы  
 жеткілікті.  
 Асхана мүкәммалары мұқиятпен тексеруден өтті.

Комиссияның қолдары:

Маршани Б.А. - [қолы]

Смаилов Ф. - [қолы]

Трапезина Н. - [қолы]

Маманова А. - [қолы]

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

№5 ХАТТАМАСЫ

31.03.2022 ж

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

**Күн тәртібінде:**

- 1.Тағамның оқушылардың физиологиялық талабына сай болуы,тамақтың нормаға сай болуы, күнделікті асхана тазалығын қадағалау.

**Тыңдалды:**

**Әлеуметтік педагог Қасым Г.К.**

Асханада тамақтар қатты ыстық күйінде берілмейді, алдын-ала құйылып жатады, берілген тамақтың сапасы жақсы, нормаға сәйкес.Тағамның дайындалу технологиясы өз дәрежесінде. Дайын өнімдер мен шикі заттар қажетті арнайы орындарда сақтаулы тұрады.Оқушылар сұйық тамақтан гөрі қою тамақтарды жақсы ішеді.Аспазшылардың киімдері нормаға сай. Асхана тағамы оқушылардың физиологиялық талабына сай екенін айтты.

Азық – түліктердің сақталуы нормативтік талаптарға сай. Бір күндік сынамалар тоңазтқышта тұрады және бір күн бойы сақталады. Асхананың эстетикалық тұрғыдан жабдықталуы жақсы.Қол жуатын орын бар. Ыдыстары таза, сынбағын. Астың әзірленуі технологиялық картаға сәйкес дайындалады.

**Ата-аналар комитетінің төрағасы Ерманов К.**

Дайын өнім өндірісі үрдісінің көңілге қонымды екендігін, өнім сапасы сертификаттарының талапқа сай екендігін айтып өтті. Дайын өнімдер мен шикі заттар қажетті арнайы орындарда сақтаулы екендігіне баса назар аударды. Тексеріс барысында өлшеу жұмыстары негізінде тағам үлес салмағы дұрыс сақталған.Асхана құралдары жеткілікті мөлшерде қойылған.

**Шешімі:**

- 1.Келетін азық-түлік өнімдерінің сапасын сақтау шарттары мен мерзімдері талапқа сәйкес,тағамдарды жасау технологиясы сақталған,тоңазытқыш технологиялық құрылғылары істен шықпаған.
- 2.Тағам оқушылардың физиологиялық талабына сай.

1.Абдуллина А.Б.

2.Алманова Э.

3.Рублева Н.

4.Ерманов К.

Хатшы:

Қасым Г.К.