

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 04.04.2025 ж.

Білім беру ұйымы: «№ 1 жалпы білім беретін мектеп» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. К. Аманова – ата – ана, комиссия мүшесі;
3. К. Қонарбаева – ОІМ, комиссия мүшесі;
4. К. Тауберенова – аспазшы
5. К. Даулетбаева – мектеп медбикесі
6. Э. Усманова – әлеуметтік педагог

Асханата, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы				Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкес келеді
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау				Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы				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 та. амды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		✓			
Тарату жайдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)					Асханалық аспаптар дұрыс сақталған Кассетаардың болуы және қасықтарды жоғары қаратып сақтау
Тағамды дәрмендендіру		✓			Тағамды дәрмендендіру
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы					Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отыратын орындар саны					120 орын бар
Қол жуатын раковиналардың саны					6 раковина бар
Сабынның болуы					6 ыдыс сабын бар
Кептіргіштердің болуы					6 кептіргіш бар
Жиһаздың жайдайы		✓			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓			
Ыдыстың қосалқы жиналғының жеткіліктілігі және болуы					Ыдыстың қосалқы жиналғының жеткіліктілігі және болуы
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓			
Жинау мұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓			
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы					Ыдыс жуу ережесі мандайшасы бар
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықтыштардың жарамдылығы		✓			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы					Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жабдылардың болуы					Асхананы жуу және өңдеу үшін ас үй ыдыстары үшін жеке жабдылардың болуы
Жуу құралдарының болуы					Жуу құралдары болуы
Жуу құралдарын сақтау және танбауға шарттары (жеке жабық ыдыста)			✓		Жуу құралдарын сақтау және танбауға шарттары (жеке жабық ыдыста)
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау					Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы					Жуу құралдарына сертификаттардың болуы
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы					Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбауға			✓		Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбауға
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделгенді және кім жауапты)					Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделгенді және кім жауапты)
Ағындылықты сақтау:					Ағындылықты сақтау:
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;					- «лас» асхана ыдыстарын жинау;
- жуу және өңдеу процесі;					- жуу және өңдеу процесі;
- таза асхана ыдыстарын сақтау					- таза асхана ыдыстарын сақтау
Тазалау кестесінің болуы					Тазалау кестесінің болуы
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					
Қоймалар					
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау					Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы					Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы
Тауар көршілестігін сақтау					Тауар көршілестігін сақтау
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау			✓		Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау
Қоймалардың санитарлық жағдайы					Қоймалардың санитарлық жағдайы
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Тоназытқыштар					
Тоназытқыш жабдытының мақсаты туралы танбауға		✓			Тоназытқыш жабдытының мақсаты туралы танбауға

Термометрлердің болуы						Шығысқа бар
Тауар көршілестігін сақтау						Шығысқа бар
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы						Шығысқа бар
Тоназдық жабдығының санитарлық жағдайы						Шығысқа бар
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы						Шығысқа бар
Тәуелсіз сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы						Шығысқа бар
Ет цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау						
Санитарлық жағдайы						
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы						Шығысқа бар
Көкөніс цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау						
Санитарлық жағдайы						
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы						Шығысқа бар
Ұн цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау						
Санитарлық жағдайы						
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы						Шығысқа бар
Нан цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау						
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы						Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканы болуы						Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканы болуы
Санитарлық жағдайы						
Тыйым салынған өнімдердің болуы						
Пісіру цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау						

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		✓				
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы						жерге тұйықтау бар, резеңке кілемшелері
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓				
Санитарлық жағдайы		✓				
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудың және пайдаланудың болуы						тағамдармен тамақтану мен өнімдер пайдаланылмаған.
Персоналдың қол жууы және келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау						Персоналдың қол жууы мен келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау.
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану						
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы						Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық		✓				
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓				
Бактерицидті шамның болуы						Бактерицидті шам бар
Буфет						
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓				
Баға белгілерінің болуы						Баға белгілері бар
Сақтау шарттарын сақтау						Сақтау шарттарын сақтау
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау						Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау
Санитарлық жағдайы		✓				
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудың және пайдаланудың болуы						Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындау мен саудың және пайдаланудың болуы
Құжаттар						
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар						Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)						
Сертификактар, 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 орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				Ауықтанушылар, медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы
Ас блогының жұмысшыларында бөтпе заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы				Ас блогының жұмысшыларында бөтпе заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы
Арнайы киімді 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 мұқамалы, олардың жеткіліктілігі, танбаландуының болуы				Жинау мұқамалы, олардың жеткіліктілігі, танбаландуының болуы
Жинау мұқамалын, танбаландуы сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				Жинау мұқамалын, танбаландуы сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

Москит торының болуы

Мектеп мерзім бері

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. К. Аманова - ата - ана, комиссия мүшесі;
3. К. Қонарбаева - ОИМ, комиссия мүшесі;
4. К. Тәубергенова - аспазшы
5. К. Дәулетбаева - мектеп медбикесі
6. Э. Усманова - әлеуметтік педагог

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Аманжол (қолы) күні 04.04.2025 а.