

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 07.03.2025

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

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

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				Объектінің бағдарламалық талаптарға сәйкестігі мұқиматтардың арасындағы аралықты сақтау
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				Асхананың жұмыс кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы				Бақылаудағы тағам бар
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)					Асханалық аспаптар дұрыс сақталған қасықтар бар не қасықтарда, шанышқыларда жоғары қаратып сақталған
Тағамды дәрумендендіру			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Мойын салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы					Мамармен бай-то емес тауарлар сатылмайды
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отыратын орындар саны					130 орын бар
Қол жуатын раковиналардың саны					6 раковина бар
Сабынның болуы					6 сұйық сабын бар
Кептіргіштердің болуы					6 кептіргіш бар
Жиһаздың жағдайы			✓		
Үстелдерді өндеуге арналған құрал			✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы					Ыдыстың қосалқы жиынтығы жеткілікті және бар
Асхананың санитариялық жай-күйі			✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы					«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасы бар
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					Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының ылғалдан қорғанышы бар

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы					Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдай бар
Жуу құралдарының болуы					Жуу құралдары бар
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)			✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау					Жуу құралдарының мерзімдерін сақтау
Жуу құралдарына сертификацияның болуы					Жуу құралдарының сертификациясы бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы					Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыс бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау			✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)					Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлер өңделмейді
Ағындылықты сақтау:					Ағындық "асхана ыдыстарын жинау"
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;					Жуу және өңдеу процесі жүзеге
- жуу және өңдеу процесі;					Таза асхана ыдыстарын сақтау
- таза асхана ыдыстарын сақтау					
Таза асхана кестесінің болуы					Таза асхана кестесі бар
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					
Қоймалар					
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау					Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы					Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау
Тауар көршілесігін сақтау					Тауар көршілесігін сақтау
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдері бар және сақталған
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау					Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақталған
Қоймалардың санитарлық жағдайы			✓		
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы					Тұйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Тоңазытқыштар					
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			✓		

Термометрлердің болуы					Термометр бар
Тауар көршілестігін сақтау					Тауар көршілестігі сақталған
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдері бар және сақталған
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы				✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				✓	
Ет цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	
Санитарлық жағдайы				✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Көкөніс цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	
Санитарлық жағдайы				✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Ұн цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	
Санитарлық жағдайы				✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Нан цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы					Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісі бар
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы					Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетке бар
Санитарлық жағдайы				✓	
Тыйым салынған өнімдердің болуы				✓	Тыйым салынған өнімдер жоқ
Пісіру цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	

Элестр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі					
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы			✓		Жерге тұйықтау бар, резеңке кілемше бар
Механикалық желдетудің жай-күйі			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы					Тұйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау					Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлар бар. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
Сапа мен қауіпсіздікті қуаландыратын құжаттардың болуы					Сапа мен қауіпсіздік қуаландыратын құжат бар
Жұмыртқаны сақтау шарттары			✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал			✓		
Бактерицидті шамның болуы					Бактерицидті шам бар
Буфет					
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			✓		
Баға белгілерінің болуы					Баға белгілері бар
Сақтау шарттарын сақтау					Сақтау шарттары сақталған
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау					Сату шарттары мен мерзімдері сақталған
Санитарлық жағдайы			✓		
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы					Тұйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Құжаттар					
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар			✓		Меке кәсіпкер және кәсіпкермен жасалған
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 тмак 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 оқыудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы						Мұқият орнында медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшалары бар
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы						Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттар, жаралар жоқ
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы			✓			
Толық тазалау жүргізу журналы			✓			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			✓			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы						Өндірістік бақылау бағдарламасы бар
Тұрмыстық бөлме						
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы						Арнайы киімнің қосалқы жиынтығы бар
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы						Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкаф бар
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы						Арнайы киімді сақтауға арнайы шкаф бар
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі						Мектеп қалып күйеуі бар, бірақ, сыйас қалып
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)			✓			
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы						Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануы бар
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы						Жинау мүкәммалын таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жай бар
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			✓			

Москит торының болуы

Москит торы бар

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. Қ. Аманова - аға - ана, комиссия мүшесі;
3. К. Қонарбаева - ОИМ, комиссия мүшесі;
4. К. Таубергенова - аспазшы
5. Қ. Даулетбаева - мектеп медбикесі
6. А. Төлеп - әлеуметтік педагог

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты (қолы) күні 07.03.2025