

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 11.04.2025

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. Қ. Қонарбаева - ОІМ
4. Қ. Таубертенова – аспазшы
5. Қ. Даулетбаева – мектеп медикесі
6. Э. Усманова – әлеуметтік педагог

Асханата, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Таалап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		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 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		✓		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 үлес тіру желісі (мармит) (алпомин й ыдыста суытуға тыйым салынады)		✓			
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)					Фрегатның асханалық дұрыс сақтауын қамтамасыз етуге бір не қасықтар, шанышқылар жоғары қаратып сақталған
Тағамды дәрмендендіру		✓			Мәдениет салып қалғандар мен өмірдегі пайдаланушыларға
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Мәдениет салып қалғандар мен өмірдегі пайдаланушыларға
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы					Мәдениет салып қалғандар мен өмірдегі пайдаланушыларға
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отырғытын орындар саны					100 орын бар
Қол жуатын раковиналардың саны					6 раковина бар
Сабынның болуы					6 сұйық сабын бар
Кептіріштердің болуы					6 кептіріш бар
Жиназдың жағдайы		✓			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓			Асхананың асханасын жинақтау
Ыдыстың қосалқы жиналғының жеткіліктілігі және болуы					Асхананың асханасын жинақтау
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓			
Жинау мүқаммалы (танбалау, жеке сақтау орны)		✓			
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы					Асхананың асханасын жинақтау
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы					
Ас блогтарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы					Асхананың асханасын жинақтау

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы					Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы
Жуу құралдарының болуы		✓			Жуу құралдары болуы
Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓			Жуу құралдарының сақтау және танбалау 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 танбалау		✓			Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)					Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)
Ағымдылықты сақтау:					Ағымдылықты сақтау:
- «тас» асхана ыдыстарын жинау;					- «тас» асхана ыдыстарын жинау;
- жуу және өңдеу процесі;					- жуу және өңдеу процесі;
- таза асхана ыдыстарын сақтау					- таза асхана ыдыстарын сақтау
Тазадау кестесінің болуы					Тазадау 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, теңендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау	✓		✓		Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, теңендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау
Қоймалардың санитарлық жағдайы					Қоймалардың санитарлық жағдайы
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тоназдықшытар					
Тоназдықшы жабықтың мақсаты туралы танбалау	✓	✓			Тоназдықшы жабықтың мақсаты туралы танбалау

Термометрдің болуы					Периодтық бақ
Тауар көршілестігін сақтау					Тауар көршілестігінің сақталуы
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің сақталуы
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер дайындау мен сату және пайдалану
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			✓		
Ет цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер дайындау мен сату және пайдалану
Көкөніс цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер дайындау мен сату және пайдалану
Ұн цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер дайындау мен сату және пайдалану
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 үтілдісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы			✓		Нан үтілдісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы					Тыйым салынған өнімдердің болуы
Пісіру цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау			✓		

Электр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі		✓			1	1
Жерге тұйықтаудын болуы, резенке кілемшелердің болуы					Күре тұйықтау бұйымдарына кілемше бер	
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓				
Санитарлық жағдайы		✓			Шығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы	Шығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					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	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 шамның болуы	Бактерицидті шамның болуы
Буфет						
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортименттің тізбесі (прайс-парақ)		✓				
Баға белгілерінің болуы					Баға белгілері бер	Баға белгілері бер
Сақтау шарттарын сақтау					Сақтау шарттарын сақтау	Сақтау шарттарын сақтау
Сауу шарттары мен мерзімдерін сақтау					Сауу шарттары мен мерзімдерін сақтау	Сауу шарттары мен мерзімдерін сақтау
Санитарлық жағдайы		✓				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Құжаттар						
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар					Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар	Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)					Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)
Сертификациялар, сәйкестік туралы декларациялар		✓				
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓				

Гез бузылганы т.мак өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		✓		
«С-дерумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
02.04.2025 - ж. 11.04.2025 ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		✓		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшадарының болуы				медициналық, медициналық тексеру мен гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшадарының болуы
Ас блогының жұмысшыларында бөлде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы				Ас блогының жұмысшыларында бөлде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы
«Денсаулық» журналы ас блогты 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 мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы
Жинау мұқаммалы, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				Жинау мұқаммалы, таңбалауды 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

Москит торының болуы

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
4. К. Таубергенова - аспазшы
5. К. Даулетбаева - 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 С. Аманова (қолы) күні 11.04.2025 ж.