

Тамақтау у сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 16.05.2025 ж.

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, комиссия мүшесі;
4. Қ. Тәубергеннова – аспазшы
5. Қ. 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				Сәйкес емес - эпидемиологиялық қорытынды берілген
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы				Асхананың жұмыс кестесі сақталып отыр
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бакылаудағы тағамның болуы		✓		Бакылаудағы тағам болып отыр
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бакылап өлшеу				
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		

3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (люмииний ыдыста суытуға тыйым салынады)			✓			120 ереседер бар
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)			✓			6 жасөспірім бар
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)			✓			6 бүлкіс сабын бар
Тағамды дәрумендендіру			✓			6 денмәрік бар
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы						мұқабасы бар
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы						мұқабасы бар
Тамақ ішуді ұйымдастыру						
Отыратын орындар саны						120 ереседер бар
Қол жуатын раковиналардың саны						6 жасөспірім бар
Сабынның болуы						6 бүлкіс сабын бар
Кептірігіштердің болуы						6 денмәрік бар
Жиһаздың жағдайы			✓			мұқабасы бар
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал			✓			мұқабасы бар
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			✓			мұқабасы бар
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы						мұқабасы бар
Асхананың санитариялық жай-күйі			✓			мұқабасы бар
Жинау мүқаммалы (танбағау, жеке сақтау орны)			✓			мұқабасы бар
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі						
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы						мұқабасы бар
Ыстық және суық сумен жабыдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			✓			мұқабасы бар
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы			✓			мұқабасы бар
Жылу жүйелерінің жарамдылығы			✓			мұқабасы бар
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			✓			мұқабасы бар
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы						мұқабасы 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 жағдайлардың болуы
Жуу құралдарының болуы					Жуу құралдарының болуы
Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓			Жуу құралдарын 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 өңделгені және кім жауапты)					Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделгені 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					Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау
Қоймалар					
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойыштарда, стеллаждарда сақтау					Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойыштарда, стеллаждарда сақтау
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы					Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы
Тауар көршілестігін сақтау					Тауар көршілестігін сақтау
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойыштарда, пегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау					Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойыштарда, пегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓			Қоймалардың санитарлық жағдайы
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тоназытқыштар					
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбалау		✓			Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбалау

Термо метрлердің болуы					Шығыс және батыс
Тауар көршілестігін сақтау					Шығыс және батыс
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы					Шығыс және батыс
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			✓		Шығыс және батыс
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы					Шығыс және батыс
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			✓		Шығыс және батыс
Ет цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		Шығыс және батыс
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы					Шығыс және батыс
Көкөніс цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		Шығыс және батыс
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы					Шығыс және батыс
Ұн цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		Шығыс және батыс
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы					Шығыс және батыс
Нан цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Нан сақтауға арналған сәресерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы					Нан сақтауға арналған сәресерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы
Нан үтігіндісін жинауға арналған ылдыс пен шетканың болуы					Нан үтігіндісін жинауға арналған ылдыс пен шетканың болуы
Санитарлық жағдайы			✓		Шығыс және батыс
Тыйым салынған өнімдердің болуы					Шығыс және батыс
Пісіру цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау			✓		

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
12.05.2025 ж. 16.05.2025 ж. ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орынында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				Медициналық тексерулерден өткенін растайтын белгілер мен ас блогындағы қызметкерлердің жеке медициналық кітапшаларының болуы
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді ауралардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді ауралардың және жаралардың болуы
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 шкафының болуы				Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы				Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, танбаланының болуы				Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, танбаланының болуы
Жинау мүкәммалын, танбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				Жинау мүкәммалын, танбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі				✓			Искре тұтылған Бортүзекке келгендер
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы							
Механикалық желдетудің жай-күйі				✓			
Санитарлық жағдайы				✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы							Айып салынған тағамдар мен өнімдер дайындалмаған, саудаланмаған
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау							Асханада қол жуу және кептіру үшін жағдайлар бар. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану							
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы							Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттар бар
Жұмыртқаны сақтау шарттары				✓			
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				✓			
Жұмыртқа жууға арналған құрал							Жұмыртқа жууға арналған құрал бар
Бактерицидті шамның болуы							Бактерицидті шам бар
Бүфет							
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын бүфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				✓			
Баға белгілерінің болуы							Баға белгілері бар
Сақтау шарттарын сақтау							Сақтау шарттары сақталып отыр
Сауду шарттары мен мерзімдерін сақтау							Сауду шарттары мен мерзімдері сақталып отыр
Санитарлық жағдайы				✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы							Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер дайындалмаған, саудаланмаған
Құжаттар							
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				✓			
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				✓			
Сертификация, сәйкестік туралы декларациялар				✓			
Түскен өнімді өткізу мерзімі				✓			
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				✓			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары				✓			

Москиг торының болуы

Исханий могол Сап

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. Тәубергеннова - 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 Сап (қолы) күні 16.05.2025 ж.