

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 22.05.2025ж

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. Таубергенова - 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				Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бол
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		Әр тамақтың нұсқа кестесі сақталған
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		✓		Тамақтануға жарамсыз тамақ болу
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 жөнісі (мармит) (алюминий е-дыста суытқа тыйым салынады)		✓				Пайым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓				Пайым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қазықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓				Пайым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тағамды дәрумендендіру		✓				Пайым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы						Пайым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы						Пайым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тамақ ішуді ұйымдастыру						
Отырғытын орындар саны						120 орындық бар
Қол жуатын раковиналардың саны						6 раковина бар
Сабынның болуы						6 дүңгіз сабын бар
Кептіргіштердің болуы						6 кептіргіш бар
Жиһаздың жағдайы						Жиһаздың жағдайы жақсы
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓				Үстелдерді өңдеуге арналған құрал
Асхана және ас үй ылдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓				Асхана және ас үй ылдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі
Ыдыстың қосалқы жиянтығының жеткіліктілігі және болуы						Ыдыстың қосалқы жиянтығының жеткіліктілігі және болуы
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓				Асхананың санитариялық жай-күйі
Жинау мұқаммалы (танбалдау, жеке сақтау орны)		✓				Жинау мұқаммалы (танбалдау, жеке сақтау орны)
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі						
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы						«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтытқыштардың жарамдылығы		✓				Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтытқыштардың жарамдылығы
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓				Су бұру жүйелерінің жарамдылығы
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓				Жылу жүйелерінің жарамдылығы
Жарықтандыру 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 жағдайлардың болуы					Асхананы жуу әле оңдау үшін әле ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлар болуы
Жуу құралдарының болуы					Жуу құралдары болуы
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				✓	Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары болуы
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 таңбалау				✓	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау
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
Тазадау кестесінің болуы					Тазадау кестесі 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, 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 қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау					Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған 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
Тоңазытқыштар					
Тоңазытқыш жабылғының мақсаты туралы таңбалау				✓	Тоңазытқыш жабылғының мақсаты туралы таңбалау

Термометрлердің болуы						Шығымсыз 80°
Тауар көршілестігін сақтау						Шығымсыз көршілестігі сақталған
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы						Шығымсыз өнімдерге жарамдылық мерзімдері 60 күн сақталған
Тоназдық жабдығының санитарлық жағдайы				✓		Шығымсыз сақталған тамақтар мен өнімдер
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы						Шығымсыз сақталған тамақтар мен өнімдер
Тәуелсіз сынақамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				✓		Шығымсыз сақталған тамақтар мен өнімдер
Ет цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓		
Санитарлық жағдайы				✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы						Шығымсыз сақталған тамақтар мен өнімдер
Көкөніс цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓		
Санитарлық жағдайы				✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы						Шығымсыз сақталған тамақтар мен өнімдер
Ұн цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓		
Санитарлық жағдайы				✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы						Шығымсыз сақталған тамақтар мен өнімдер
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 60 күн сақталған
Нан үшіннің жинауға арналған ылдыс пен шетканың болуы						Нан үшіннің жинауға арналған ылдыс пен шетканың болуы
Санитарлық жағдайы				✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы						Шығымсыз сақталған өнімдер мен
Пісіру цехы						
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓		

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
19.05.2025 ж. 22.05.2025 ж. өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы
Ас блогының жұмысшыларында бөтпе заттардың, іріңді 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				Душ бөлмесі, ванна бөлмесі
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)
Жинау мұқамалы, олардың жеткіліктілігі, танбаланың болуы				Жинау мұқамалы, олардың жеткіліктілігі, танбаланың болуы
Жинау мұқамалы, танбаланы сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				Жинау мұқамалы, танбаланы сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	✓			Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

Электр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі				✓				Ишпе мүшкүлчүлүктөр бар. Резинка кийик
Жерге туйыктауудын болуу, резенке килемшелердин болуу								
Механикалык желдетуудин жай-күйі				✓				
Санитарлык жагдайы				✓				
Тыйым салынган тагамдар мен өнімдерди дайындауудын, сатуудын және пайдалануудын болуу								Шайын салыпкан материалдардан санатталган, найзалык кийиктен
Персоналдын кол жууу және кептирүү үшүн жагдайлардын болуу. Асхана кызметкерлеринин жеке және өндүрүстүк гигиенасын сактау								Ишкерлердин кол жууу ич кийиктер үшүн материалдар бар. Алсакте үчүнчү кийиктер бийик өндүрүстүк материалдардан
Жумушкарларды сактау және пайдалануу								
Сапа мен кауипсиздикти куландыратын куражаттардын болууы								Саме мен үчүнчү кийиктер куражаттардан
Жумушкарканы сактау шарттары				✓				
Жумушкарканы жуууга және өндүргө арналган танбасы бар сыйымдылык				✓				
Жумушкарка жуууга арналган кураал								Ишкерлерге жууу үчүн кураал бар
Бактерицидти шамнын болууы								Бактерициддин ишкер бар
Буфет								
Мөрмен немесе колмен рассталган сатылатын буфет өнімдері ассортиментинин тізбеси (прайс-парақ)				✓				
Бага белгілеринин болууы								Бага белгілері бар
Сактау шарттарын сактау								Сактау шарттары мен шарттар
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау				✓				
Санитарлык жагдайы				✓				
Тыйым салынган тагамдар мен өнімдерди дайындауудын, сатуудын және пайдалануудын болуу								Шайын салыпкан материалдардан санатталган, найзалык кийиктен
Куражаттар								
Тамак өнімдерін жеткізүшүлермен жасалган шарттар				✓				
Автокөлікке арналган хабарлама (азык-түлікти жеткізүгө рұқсат беру)				✓				
Сертификактар, сәйкестік туралы декларациялар				✓				
Түскөн өнімді өткізү мерзімі				✓				
Келіп түскөн өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				✓				
Тагам дайындауудын технологиялык карталары				✓				

besten major 80%

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

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

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандырудың ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Шығар (қолы) күні 22.05.2025 ж.