

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 27.02.2025

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. Тәубергенова – аспазшы

5. К. Даулетбаева – мектеп медбикесі

6. А. Төлеп – әлеуметтік педагог

Асханаға, 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 қағазмен және тамақтарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар
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				Асхана 5-ші тамақтану 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 кассеталар бар және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтаған
Тағамды дәрумендендіру			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы					Тамақпен байланысты тауарлар сатылмайды
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отыратын орындар саны					120 орын бар
Қол жуатын раковиналардың саны					6 раковина бар
Сабынның болуы					6 сұйық сабын бар
Кептіргіштердің болуы					6 кептіргіш бар
Жиһаздың жағдайы			✓		
Үстелдерді өңдеуге 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 қорғанышты бар шамдардың болуы					Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының ылғалдан қорғанышты бар

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үшін жеке жағдайлардың болуы				Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үшін жеке жағдайлардың болуы
Жуу құралдарының болуы				Жуу құралдары бар
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)			✓	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				Жуу құралдарының сақталу мерзімі сақталған
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				Жуу құралдарының сертификаттары 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 контейнерлерді өңдеу керек
Ағындылықты сақтау:				Ағындылықты сақтау
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;				«Лас» асхана ыдыстарын жинау
- жуу және өңдеу процесі;				Жуу және өңдеу процесі жүреді
- таза асхана ыдыстарын сақтау				Таза асхана ыдыстары сақталған
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 сақталған
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймалада термометрдің, гидрометрдің болуы				Температуралық-ылғалдылық режимін сақталған. Қоймалада термометр, гидрометр бар
Тауар көршілестігін сақтау				Тауар көршілестігі сақталған
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			✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы				Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды.
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабығының мақсаты туралы таңбалау			✓	

Термометрлердің болуы				Термометр бар
Тауар көршілестігін сақтау				Тауар көршілестігі сақталған
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері бар және сақталған
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			✓	
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				Тығым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			✓	
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			✓	
Санитарлық жағдайы			✓	
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				Тығым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			✓	
Санитарлық жағдайы			✓	
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				Тығым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			✓	
Санитарлық жағдайы			✓	
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				Тығым 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 үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы				Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетке бар
Санитарлық жағдайы			✓	
Тығым салынған өнімдердің болуы			✓	Тығым салынған өнімдер жоқ
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			✓	

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі			✓			
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы						Жерге тұйықтауы бар, резеңке кілемше бар
Механикалық желдетудің жай-күйі			✓			
Санитарлық жағдайы			✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы						Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау						Персоналдау қол жуу және кептіруді үшін жағдайлар бар. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндіріс асхана
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану						
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы						Сапа мен қауіпсіздік куәландыратын құжаттар 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 қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			✓			
Баға белгілерінің болуы						Баға белгілері бар
Сақтау шарттарын сақтау						Сақтау шарттарын сақтаған
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау						Сату шарттарын мен мерзімдерін сақтаған
Санитарлық жағдайы			✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы						Тыйым салынған тағамдар мен өнімдер пайдаланылмайды
Құжаттар						
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар			✓			Жеке көшірме және тегімен тағамдар
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 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 орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы						Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан 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			✓			
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			✓			
Өндірістік бакылау 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 арналған шкаф бар
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі						Шектел қалып кілкіктені баранд. сүйек келінді
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 төршінің болуы						Москит төрші бар
-----------------------	--	--	--	--	--	------------------

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры 
2. Қ. Аманова – ата – 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  күні 27.02.2025 (қолы)