

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 31.04.2025.

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 - ОПМ
4. Қ. Тәубергеннова – аспазшы
5. Д. Кулисова – мектеп медбикесі
6. А. Төлеп – 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				Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		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		✓		Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		Ауыз су режимін ұйымдастыру
Дайын өнімнің сапасы		✓		Дайын өнімнің сапасы
Бақылаудағы тағамның болуы				Бақылаудағы тағамның болуы
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		Технологиялық картаға сәйкестігі
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		10 порцияны бақылап өлшеу
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		1 тағамды үлестіру желісі (мармит)
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		2 тағамды үлестіру желісі (мармит)

3 тағамды үлестіру желісі (марнит) (алюминий ылдыста суықта тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)				Исханада аспаптар дұрыс сақталып, қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау
Тағамды дәрмендендіру		✓		Дәрігер шанышқы тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				Дәрігер шанышқы тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны				120 орын бар
Қол жуатын раковиналардың саны				6 раковина бар
Сабынның болуы				Бөлімде сабын бар
Кептіргіштердің болуы				6 кептіргіш бар
Жиназдың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ылдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				Асханада аспаптар дұрыс сақталып, қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау
Ылдыңтын қосалқы жинақтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мұқамалы (танбалау, жеке сақтау орны)				
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі				
«Ылдың жуу ережесі» маңдайшасының болуы				Асханада «Ылдың жуу ережесі» маңдайшасы бар
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жабдықтаушылардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы				Асханада жарықтандыру жүйелері жарамды
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				Асханада жарықтандыру жүйелері жарамды

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы					Асхананы жуу ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы
Жуу құралдарының болуы					Жуу құралдарының болуы
Жуу құралдарын сақтау және тандау шарттары (жеке жабық ыдыста)				✓	Жуу құралдарын сақтау және тандау 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 тандау				✓	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты тандау
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделгенді және кім жауапты)					Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделгенді 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 кестесінің болуы
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау
Қоймалар					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 тандаланған сыйымдылықтарда сақтау					Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі тандаланған сыйымдылықтарда сақтау
Қоймалардың санитарлық жағдайы				✓	Қоймалардың санитарлық жағдайы
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Тоназытқыштар					Тоназытқыштар
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы тандау			✓		Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы тандау

Термометрлердің болуы					Термометрлер бар
Тауар көршілестігін сақтау					Тауар көршілестігі сақталмаған
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Мерзімдік шарттарға сәйкес сақталмаған
Тоназдық жабдықтың санитарлық жағдайы				✓	Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы				✓	Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Тәуелсіз сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				✓	Тәуелсіз сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы
Ет цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Көкөніс цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Ұн цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
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			✓		
Тұйым салынған өнімдердің болуы			✓		Тұйым салынған өнімдердің болуы
Шіріу цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды танбалау			✓		

Электр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі		✓			
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы					Жерге тұйықтау бар, резенке кілемшелер бар.
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓			
Санитарлық жағдайы					
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓			Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындау және сату жоқ.
Персоналдың қол жууы және келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау					Персоналдың қол жууы және келтіруі 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 танбасы бар сыйымдылық		✓			
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓			
Бактерицидті шамның болуы					Бактерицидті шам бар.
Буфет					
Мермен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓			
Баға белгілерінің болуы					Баға белгілері бар.
Сақтау шарттарын сақтау					Сақтау шарттарын сақтау.
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау					Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау.
Санитарлық жағдайы		✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындау және сату жоқ.
Құжаттар					
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓			Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар бар.
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)					Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру) бар.
Тағам дайындаудың санитарлық нормаларына сәйкестігі		✓			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓			

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жарғылай фабрикалардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
Ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		✓		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				медициналық тексерулер мен гигиеналық оқытулардың белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшалары болуы
Ас блогының жұмысшыларында белгіле заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы				✓
«Денсаулық» журналы ас блогты қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоназдықшылардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				өндірістік бақылау бағдарламасы болуы
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімінің қосалқы жиынтығының болуы				арнайы киімінің қосалқы жиынтығы болуы
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкаф болуы
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				арнайы киімді сақтауға арналған шкаф болуы
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				душ бөлмесі, ванна бөлмесі бар
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімінің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		✓
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, тандалуының болуы				жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, тандалуының болуы
Жинау мүқаммалы, тандалуының сақтауға арналған жеке үй-жайымен (арнайы орындарымен) болуы				жинау мүқаммалы, тандалуының сақтауға арналған жеке үй-жайымен (арнайы орындарымен) болуы
Денсаулықтық құралдардың, іспете құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		денсаулықтық құралдардың, іспете құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

Москиг торының болуд

Москиг торы бол

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. Д. Кулисова - мектеп медбикесі
6. А. Төлеп - әлеуметтік педагог

Әзім беруші (сыйымды жеткізуді тәжірибелілерді ұйымдастырған кезде) танысты Д. Қонарбаева (қолы) күні 31.04.2025 жана/немесе танысты аспаз (білім беру ұйымы)