

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 23.10.2024ж.

Білім беру ұйымы: «№ 1 жалпы білім беретін мектеп» КММ
Мынадай құрамдағы комиссия:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. А. Унгарова – қамқоршылық кеңес төрайымы, комиссия мүшесі
3. Қ. Аманова – ата – ана, комиссия мүшесі
4. К. Таюбергенова – аспазшы
5. Д. Куласова – 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 сәйкестілігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы				Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестілігі		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы				Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау				Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Дайын өнімнің сапасы		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Бақылаудағы тағамның болуы				Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
Технологиялық картаға сәйкестілігі		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		Дерексіз, ұйымдастырушылар тарапынан

3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ылдыста суықтау тыйым салынады)		✓			
Тарату жатдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓			
Тағамды дәрмендендіру		✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы					
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отыратын орындар саны					100 орын
Қол жуатын раковиналардың саны					6 раковина бар
Сабынның болуы					Нәсірәз сабын бар
Кептіргіштердің болуы					6 кептіргіш бар
Жиһаздың жатдайы		✓			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓			
Асхана және ас үй ылдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓			
Ылдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы					Бірден бірі ылдыс жинағы бар
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓			
Жинау мұқамалы (танбалау, жеке сақтау орны)		✓			
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» мандайпасының болуы					Ыдыс жуу ережесі мандайпасы бар
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтытқыштардың жарамдылығы		✓			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы					Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасы, ылғалдан қорғанышы бар шамдар бар

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы					Исханада жуу ас оқуу үшін ыдыстары мен ыдыстар үшін жеке ыдыстары бар
Жуу құралдарының болуы					Жуу құралдары бар
Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	✓				Жуу құралдары 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 өңделген және кім жауапты)
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделген және кім жауапты)	✓				Ағымдылықты сақтау:
Ағымдылықты сақтау:					- «шас» асхана ыдыстарын жинау;
- «шас» 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					Суық және өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау
Суық және 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, тендерлерде танбаланған сыйымдылықтарда сақтау
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тендерлерде танбаланған сыйымдылықтарда сақтау	✓				Қоймалардың санитарлық жағдайы
Қоймалардың санитарлық жағдайы					Ұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Ұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тоназдықтар
Тоназдықтар					Тоназдықтар жабдығының мақсаты туралы танбалау
Тоназдықтар жабдығының мақсаты туралы танбалау	✓				

Термометрлердің болуы					Термометрлер бар
Тауар көршілестігін сақтау					Тауар көршілестігі сақталмаған
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдері бар және сақталмаған
Поңыздық жабдығының санитарлық жағдайы				✓	Поңыздық жабдығының санитарлық жағдайы жақсы
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы					Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				✓	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы
Ет цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау
Санитарлық жағдайы				✓	Санитарлық жағдайы жақсы
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы					Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы
Көкөніс цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау
Санитарлық жағдайы				✓	Санитарлық жағдайы жақсы
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы					Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы
Ұн цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау
Санитарлық жағдайы				✓	Санитарлық жағдайы жақсы
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы					Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, саудудың және пайдаланудың болуы
Нан цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау
Нан сақтауға арналған серелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы					Нан сақтауға арналған серелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканын болуы					Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканын болуы
Санитарлық жағдайы				✓	Санитарлық жағдайы жақсы
Тығым салынған өнімдердің болуы					Тығым салынған өнімдердің болуы
Шіріу цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

Электр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі		✓			✓
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы					Асхананың жерге тұйықтауы бар, резенке кілем. бар
Механикалық жетілудің жай-күйі		✓			
Санитарлық жағдайы		✓			
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындауға арналған жер бар, резенке кілем. бар
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау					Персоналдың қол жууы және кептіруі 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
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓			Жұмыртқаны сақтау шарттары
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық		✓			Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓			Жұмыртқа жууға арналған құрал
Бактерицидті шамның болуы					Бактерицидті шамның болуы
Бүфет					
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын бүфет өнімдері асортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓			Мермен немесе қолмен расталған сатылатын бүфет өнімдері асортиментінің тізбесі (прайс-парақ)
Баға белгілерінің болуы					Баға белгілерінің болуы
Сақтау шарттарын сақтау					Сақтау шарттарын сақтау
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау					Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау
Санитарлық жағдайы		✓			Санитарлық жағдайы
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы					Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Құжаттар					
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)
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓			Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓			Түскен өнімді өткізу мерзімі
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓			Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓			Тағам дайындаудың технологиялық карталары

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракералдық журналы						
«С-дермендендіру» журналы		✓				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓				
21.10.2024 ж. 12.24 ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		✓				Асхананың санитарлық тексеру және тағамдардың сапасын бақылау журналы
Жұмыс орынында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы						Ас блогының жұмысшыларында белгіле заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы
«Денсаулық» журналы ас блогты қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓				«Денсаулық» журналы ас блогты қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы
Толық тазалау жүргізу журналы		✓				Толық тазалау жүргізу журналы
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓				Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы						Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы
Тұрмыстық бөлме						Тұрмыстық бөлме
Арнайы киімнің қосалқы жинақтығының болуы						Арнайы киімнің қосалқы жинақтығының 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						Душ бөлмесі, ванна бөлмесі
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинақтығында жұмыс істей ме)		✓				Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинақтығында жұмыс істей ме)
Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, танбаланыуының болуы		✓				Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, танбаланыуының болуы
Жинау мұқаммалы, танбаланды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓				Жинау мұқаммалы, танбаланды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓				Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинақтығында жұмыс істей ме)

Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, танбаланыуының болуы

Жинау мұқаммалы, танбаланды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

Москит торының болуы

Мекеште мерзімі

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры 
2. А. Унгарова – қамқоршылық кеңес төрайымы, комиссия мүшесі 
3. К. Аманова – ата – ана, комиссия мүшесі 
4. К. Таубергенова – аспазшы 
5. Д. Кулисова – 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  (қолы) күні 23.10.2024 ж.