

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 22.09. 2023 ж.

№ 2

Білім беру ұйымы: «Абай атындағы №2 мектеп-лицейі» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- 1) Ж.А.Шармуханбетова- комиссия төрағасы, мектеп-лицей директорының м.а.;
- 2) Н.С.Сламбекова - директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;
- 3) Б.Т.Ақчулакова - медбике;
- 4) С.Е. Касенова - қамқоршылық кеңесінің мүшесі, ата-ана;
- 5) Ж.М.Саденова - ата-ана комитетінің мүшесі;
- 6) С.А.Ожанова – ата-ана комитетінің мүшесі, ата-ана;
- 7) А.А.Ауганова - қамқоршылық кеңесінің мүшесі, ата-ана;
- 8) А.Қ. Амантай – 10 «А» сынып оқушысы, парламент Президенті;
- 9) Д.Бауыржан – 10 «Ә» сынып оқушысы, «Адал ұрпақ» клубының басшысы.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық - эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		
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		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс	✓			
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
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 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)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың	пайдаланылмайды және сатылмайды			

болуы				
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			сатылмайды	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		132		
Қол жуатын раковиналардың саны		4		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		маусон		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		хлорамин деохлор		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		мамура сел		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		таңбалау жеке сақтау орындары бар		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		✓		
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 қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу		өңделеді		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		ағындылық сақталады		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.		✓		

Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		таңбаланған		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		сақталмағандық		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		жарамдылық мерзімдері көрсетілген, сақталады		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		таңбаланған		
Санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		тыйым салынған тағам жоқ		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		тыйым салынған тағам жоқ		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		тыйым салынған тағам жоқ		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		тыйым салынған өнім жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		

Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	тыйым салынған өнім жоқ			
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	персоналға жағдай жасалған, жеке және өндірістік гигиена сақталады			
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		талапқа сай		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		таңбаланған		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		ас содасы		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
Буфет				
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		бағалары белгіленген		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	тыйым салынған өнімдер жоқ			
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі	үнемі тексеріледі, арнайы журналдарға тіркеледі			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	бракераждық журнал жүргізіледі			
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы		✓		

Қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		маркировка бар, мөлшері жеткілікті		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	сақтайтын арнайы орындар бар			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	құжаттары бар, талапқа сай сақталады			
Москит торының болуы		✓	✓	

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісінде көрсетілген пунктiлер талапқа сай. Ескертулер жоқ. Ұсыныстар: Үсіліс уақытында оқушылар тағам алып үлгеруді қамтамасыз ету шараларын ұйымдастыру, перспективті мәзiрде ұсынылған кейбір тағамдарды оқушылардың тұтынуына мониторинг жүргізу, оқушылар тұтынбайтын тағамдарды ауыстыру бойынша Қамқоршылық кеңеске ұсыным әзірлеу.

Комиссия мүшелері

1) Комиссия төрағасы Ж. Шармуханбетова

Комиссия мүшелері:

2) Н.Сламбекова

3) Б.Ақчулакова

4) С. Касенова

5) Ж.Саденова

6) Н.Ожанова

7) А.Ауганова



Асхананы бақылау актісімен таныстым

А. Азимбаева

А. Азимбаева