

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 05.09. 2024 ж.

№ 1

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

- 1) Г.С.Мейрбекова-комиссия төрағасы, мектеп-лицей директоры
- 2) А.М.Каденова - директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;
- 3) Б.Т. Акчулакова- медбике;
- 4) А.М.Шорина– ата-ана комитетінің мүшесі;
- 5) А.Қ. Амантай – 11 «А» сынып оқушысы, парламент Президенті;
- 6) Д.Бауыржан – 11 «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		бар		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		сақталады		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		бар		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		бар		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		бар		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс	бар			
Ауыз су режимін ұйымдастыру		бар		
Дайын өнімнің сапасы		бар		
Бақылаудағы тағамның болуы		бар		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		бар		
Технологиялық картаға сәйкестігі		бар		
10 порцияны бақылап өлшеу		бар		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		бар		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		бар		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		бар		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		бар		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		бар		
Тағамды дәрумендендіру		бар		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	пайдаланылмайды және сатылмайды			
Тамақпен байланысты емес тауарларды	сатылмайды			

удың болуы			
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		132	
Қол жуатын раковиналардың саны		4	
Сабынның болуы		бар	
Кептіргіштердің болуы		бар	
Жиһаздың жағдайы		жақсы	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		хлорамин деохлор	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		бар	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		бар	
Асхананың санитариялық жай-күйі		талапқа сай	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	таңбалау жеке сақтау орындары бар		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		бар	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		бар	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		жарамды	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		бар	
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		бар	
Жуу құралдарының болуы		жеткілікті	
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		бар	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		бар	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		таңбаланған	
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		бар	
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау			
Қоймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		бар	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		бар	
Тауар көршілестігін сақтау		сақталған	

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

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



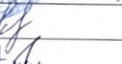



Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		бар	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		бар	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		бар	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		талапқа сай	
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		бар	

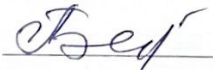
Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асханадағы санитарлық нормалар талапқа сай. Алғашқы күннен бастап білім алушыларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету жоғары деңгейде ұйымдастырылуда. Ас бөлмесіндегі дыстардың маркировкасын толықтыру қажеттілігі айтылды. Бракераждық комиссия тексерісі нәтижесінде салынған тағам суып кетпеу үшін ерте салмау ұсынылды.

Асхананы бақылау актісімен таныстым



 Г.С.Мейрбекова
 А.М.Каденова
 Б.Т. Акчулакова
 А.М.Шорина
 А.Қ. Амантай
 Д.Бауыржан

Таныстым  А. Азимбаева