

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 03.10.2024 ж.

Кезектен тыс № 4

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) Т.Б.Касымжанова- медбике;
- 4) С.Е. Касенова - Қамқоршылық кеңесінің мүшесі, ата-ана;
- 5) А.М.Шорина- ата-ана комитетінің мүшесі;
- 6) А.К. Амантай – 11 «А» сынып оқушысы, парламент Президенті;
- 7) Д.Бауыржан – 11 «Ә» сынып оқушысы, «Адал ұрпак» клубының басшысы.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

| Корсеткіш | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-----------------|---------|
| Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық - эпидемиологиялық корытындының болуы | | Сәйкес келеді | | |
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары | | бар | | |
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі | | бар | | |
| Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы | | тәжірибелі | | |
| Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау | | тәжірибелі | | |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс | | бар | | |
| Ауыз су режимін үйімдастыру | | бар | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | тәжірибелі, дәнре | | |
| Бақылаудагы тәғамның болуы | | бар | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | тәжірибелі, дәнре | | |
| Технологиялық картага сәйкестігі | | тәжірибелі | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | тәжірибелі, сәйкес | | |
| 1 тәғамды үлестіру желісі (мармит) | | тәжірибелі | | |
| 2 тәғамды үлестіру желісі (мармит) | | тәжірибелі | | |
| 3 тәғамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға тыым салынады) | | тәжірибелі | | |
| Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыым салынады) | | тәжірибелі | | |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) | | тәжірибелі, дұрыс | | |
| Тәғамды дәрумендендіру | | тәжірибелі | | |
| Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді | | пайдаланылады | | |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--|
| иындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | пайдаланудағы | |
| Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | төс | |
| Тамақ ішуді үйімдастыру | | |
| Отыратын орындар саны | 132 | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | 4 | |
| Сабынның болуы | бар | |
| Кептіріштердің болуы | бар | |
| Жиһаздың жағдайы | макел | |
| Үстелдерді өндеге арналған кұрал | бар | |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі | макел | |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы | бас | |
| Асхананың санитариялық жай-күйі | тажо | |
| Жинау мүкәммалы (таңбалau, жеке сақтау орны) | таңбалану | |
| Ас блогы үй-жайларының жай-күйі | | |
| «Ыңдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы | бар | |
| Ыстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы | макел | |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы | тарағын | |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы | тарағын | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | тарағын | |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы | бар | |
| Асхананы жуу және өндеге үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы | бар | |
| Жуу күралдарының болуы | бар | |
| Жуу күралдарын сақтау және таңбалau шарттары (жеке жабық ыңдиста) | бар, таңбалану | |
| Жуу күралдарын сақтау мерзімдерін сақтау | бар, сақталау | |
| Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы | бар | |
| Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалau | бар | |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеге | риүндері | |
| Ағындылықты сақтау: | | |
| - «лас» асхана ыдыстарын жинау; | | |
| - жуу және өндеге процесі; | | |
| - таза асхана ыдыстарын сақтау | бас | |
| Тазалау кестесінің болуы | | |
| Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау | | |
| Қоймалар | | |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау | сақташат | |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. | сақташат | |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------|--|--|
| Таймада термометрдің, гидрометрдің болуы | | <i>бар</i> | | |
| Тауар көршілестігін сактау | | <i>сақташты</i> | | |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы | | <i>сақтамын</i> | | |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылыктарда сактау | | <i>сақташты</i> | | |
| Коймалардың санитарлық жағдайы | | <i>макси, тою</i> | | |
| Тоңазытқыштар | | | | |
| Тоңазытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау | | <i>дар</i> | | |
| Термометрлердің болуы | | <i>дар</i> | | |
| Тауар көршілестігін сактау | | <i>сақташты</i> | | |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы | | <i>сақташты</i> | | |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы | | <i>тою</i> | | |
| Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы | | <i>дүрнс</i> | | |
| Ет цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | <i>маңдашта</i> | | |
| Санитарлық жағдайы | | <i>тою</i> | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | <i>пайдашаштайды</i> | | |
| Көконіс цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | <i>маңдашта</i> | | |
| Санитарлық жағдайы | | <i>тою</i> | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | <i>пайдашаштайды</i> | | |
| Үн цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | <i>маңдашта</i> | | |
| Санитарлық жағдайы | | <i>тою</i> | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | <i>пайдашаштайды</i> | | |
| Нан цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | <i>маңдашта</i> | | |
| Нан сактауга арналған сөрслерді өндіреуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы | | <i>бар</i> | | |
| Нан үтіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы | | <i>бар</i> | | |
| Санитарлық жағдайы | | <i>тою</i> | | |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы | | <i>тою</i> | | |
| Пісіру цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | <i>маңдашта</i> | | |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-куйі | | <i>маңарту</i> <i>жай-куйі</i> | | |
| Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы | | <i>бар</i> | | |
| Механикалық желдетудің жай-куйі | | <i>желдетіші</i> | | |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|--|
| Санитарлық жағдайы | | | |
| Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | пайдаланышын | |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау | | сактаудау | |
| Жұмыртқаларды сактау және пайдалану | | | |
| Сапа мен қауіпсіздікті күзәландыратын құжаттардың болуы | | бар | |
| Жұмыртқаны сактау шарттары | | сактаудау | |
| Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық | | бар | |
| Жұмыртқа жууга арналған құрал | | бар | |
| Бактерицидті шамның болуы | Ташап ет. | шор | |
| Буфет | | | |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) | | бар | |
| Бага белгілерінің болуы | | бар | |
| Сактау шарттарын сактау | | сактаудау | |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сактау | | сактаудау | |
| Санитарлық жағдайы | | тоюа | |
| Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | пайдаланышын | |
| Күжаттар | | | |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар | | бар | |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру) | | бар | |
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар | | бар | |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі | | бар | |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларга сәйкестігі | | сәйкес | |
| Тәғам дайындаудың технологиялық карталары | | бар | |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы «С-дәрумендендіру» журналы | | бар, тоғыншылау | |
| Тәғамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы | | бар, талдау | |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан еткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | бар, тоғыншылау | |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жарапардың болуы | | шор | |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы | | | |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------|--|
| Злық тазалау жүргізу журналы | 1 | дар | |
| Тұрмыстық болме | | | |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы | | дар | |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтың болуы | | дар | |
| Арнайы киімді сактауга арналған шкафтың болуы | | дар | |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың толық жиынтығында жұмыс істей ме) | | нақса, сакташыу | |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы | | дар | |
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сактауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы | | дар, сәхисе | |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе күжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары. | | дар, сакташыу | |
| Москит торының болуы | | дар | |

Тексеру иттихесінде мыналар белгіленді:

Мендеріс иттихесінде орекшел бүзүшпештаптар айқынрағасын ғоск Асхананың санитарлық пайдала тоқсан, таңбадағы саң буфет, сандерлік кейіндеуіңүйін піскенде үшін қашыссын тарапонан ескерту айттыра. Өздеге сакташтың башшесінде артада заттардан анып тастыру көрсеткішін айттыра. Дағын тағаданың үшін тоқсан.

Асхананы бақылау актісімен таныстым



Г.С.Мейрбекова

А.М.Каденова

Т.Б.Касымжанова

А.М.Шорина

С.Е. Касенова

А.К. Амантай

Д.Бауыржан

Таныстым

Азір

А. Азимбаева