

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 07.11.2024 ж.

Кезекті № 6

Білім беру үйімі: «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) 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.

Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Корсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің колданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық - эпидемиологиялық корытындының болуы		бар.		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		Пашапас сәйкес		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		Сәйкес келеді.		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		Сақташады		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		Сақташады		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		бар		
Ауыз су режимін үйімдастыру		Чипирдең орнатылаған		
Дайын өнімнің сапасы		салынған		
Бакылаудағы тәғамның болуы		бар		
Дайындалған өнімнің органолептикалық касиеті		Хәлең, түрі жақсы. бағынған котелеті дәнғі.		
Технологиялық картага сәйкестігі		Сәйкес		
10 порцияны бакылап өлшеу		Алғасынан, сәйкес		
1 тәғамды үлестіру желісі (мармит)		бар		
2 тәғамды үлестіру желісі (мармит)		бар		
3 тәғамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		Сәйкес		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		Сәйкес		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		Сәйкес		
Тәғамды дәрумендендіру		жод.		
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Пайдаланыладаїді		

Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	<i>Саптасағы</i>		
Тамак ішуді үйімдастыру			
Отыратын орындар саны		132	
Көл жуатын раковиналардың саны		4	
Сабынның болуы	<i>бар</i>		
Кептіріштердің болуы	<i>бар</i>		
Жиһаздың жағдайы	<i>жадел</i>		
Үстелдерді өндеге арналған курал	<i>бар</i>		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	<i>жадел</i>		
Үйдистердің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	<i>бар</i>		
Асхананың санитариялық жай-күйі	<i>науа</i>		
Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	<i>Паштамағастақ</i>		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» маңдайшасының болуы	<i>бар</i>		
Үйстүк және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықшардың жарамдылығы	<i>жарашын</i>		
Су бүрү жүйелерінің жарамдылығы	<i>жарашын</i>		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	<i>жарашын</i>		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	<i>жарашын</i>		
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	<i>бар.</i>		
Асхананы жуу және өндеге үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	<i>жадел, жүргізу</i>		
Жуу куралдарының болуы	<i>бар.</i>		
Жуу куралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	<i>бар</i>		
Жуу куралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	<i>сақташтақ</i>		
Тамак қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	<i>бар</i>		
Тамак қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау	<i>паштамағастақ</i>		
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеге	<i>Паштама сай. Еңбекші</i>		
Ағындылықты сақтау:		<i>Паштама сай</i>	
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;			
- жуу және өндеге процесі;			
- таза асхана ыдыстарын сақтау			
Тазалау кестесінің болуы	<i>бар, жүргізу</i>		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау			
Коймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	<i>бар</i>		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.	<i>бар</i>		
Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы			
Тауар көршілестігін сақтау	<i>сақташтақ</i>		

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		<i>сакташыл</i>	
Көкөністерді жәшкітерде, тауар койғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау		<i>Плашаппо-сағ</i>	
Коймалардың санитарлық жағдайы			
Тоңазытқыштар			
Тоңазытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау		<i>Плашасшылтау</i>	
Термометрлердің болуы		<i>бар</i>	
Тауар көршілестігін сактау		<i>сакташыл</i>	
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		<i>Марадешини дұру</i>	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		<i>тоғо</i>	
Тәуліктік сыйнамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы		<i>Плашаппо сағ</i>	
Ет цехы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		<i>Плашасшылжес</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>тоғо</i>	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<i>Плашасшылбайди</i>	
Көкөніс цехы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		<i>Плашасшылжес</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>тоғо</i>	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<i>Плашасшылбайди</i>	
Үн цехы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		<i>Плашасшылтау</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>тоғо</i>	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<i>Плашасшылбайди</i>	
Нан цехы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		<i>Плашасшыл</i>	
Нан сактауга арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		<i>бар</i>	
Нан үтіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы		<i>бар</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>тоғо</i>	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		<i>Плашасшылбайди</i>	
Пісіру цехы			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		<i>Плашасшылжас</i>	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		<i>Плашаппо сағ</i>	
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		<i>бар</i>	
Механикалық желдетудің жай-күйі		<i>Мүсениң істеп түр</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>тоғо</i>	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді		<i>Плашасшылбайди</i>	

дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау	Жұмыртқаларды сактау және пайдалану	Жанапқо саір
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану		
Сапа мен қауіпсіздікті күэландыратын құжаттардың болуы		бар.
Жұмыртканы сактау шарттары		бар
Жұмыртканы жууга және өндегуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		бар
Жұмыртка жууга арналған құрал		бар
Бактерицидті шамның болуы		жоғ.
Буфет		
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-параг)		бар
Бага белгілерінің болуы		бар
Сактау шарттарын сактау		Сақташын
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау		Сақташын
Санитарлық жағдайы		тажо-
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Жайлоғасашбейн.
Күжаттар		
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		бар
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұксат беру)		бар.
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		бар
Түскен өнімді өткізу мерзімі		бар
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		Сойкес
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		бар
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		бар, тоңтасы
«С-дәрумендендіру» журналы		бар
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		бар
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан откені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		бар
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		жоғ, Жанапқо саір
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		бар, тоңтасы
Толық тазалау жүргізу журналы		бар.

Тұрмыстық белме

Арнайы киімнің қосалқы жынтығының болуы	<i>бар</i>	
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтың болуы	<i>бар</i>	
Арнайы киімді сактауга арналған шкафтың болуы	<i>бар</i>	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жынтығында жұмыс істей ме)	<i>Машалда соң</i>	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	<i>бар</i>	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сактауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	<i>Машалда соң</i>	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.	<i>Машалда соң</i>	
Москит торының болуы	<i>бар</i>	

Тексеру иттихесінде мыналар белгіленді:

Ч. Қарасоғар при асханаң тәсілдерін төс-серіндеги тоғышкеңше куралашында байдар.
Алардың күнделіктемдері таңдалған соң.
Ас жағдайларде даңыт қарасты, гаршырга картон үздесі ғанаң тәсілік көңілдемі.
Мыңғырау олікес дағылағанда. Даңыр піссең.
Одасындар көстене соңкес таңдақтауда.
Болшада орнеле төс. Ас дағылағандар, асханаң заманың таудасындағы жаңаң. Күриш-дар үшін атап таңдау тәсілесі. Көстендерің үшінде деңгештекте қойылыштар жоғ өкіл Есігерту мүссауда.

Асхананы бакылау актісімен таныстым

Г.С.Марискова

А.М.Кайсанова

Т.Б.Касымқалова

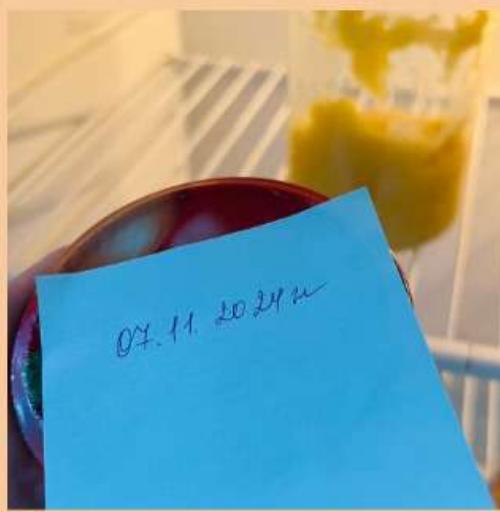
А.М.Шорина

А.К. Амантай

Д.Бауыржан



Таныстым А. Азимбаева



«Абай атындағы №2 мектеп-линей» КМУ 2024-2025 оқу жылына жалпыға міндетті білім беру ко сыныпкүшіларының тамактаныруға арналған екі ат			
1 апта 4 күн			
Тегеменін атасуы	Тегеменін шығысы, г	Көсендір.	ж
Балық котлеті (міншай балығы)	80	Миншай Бал Сүт Плюх Озимід майы Көнтірілген май Йод тұзу Сары май	132 20 45 10 10 12 0,001 4 140
Картоп ебесі	100	Картоп Сары май Сүт Йод тұзу	75 0,001 20 20
Күб піні	20	Күб піні Сүхбірек	20 20
Көнтірілген жеміс шоколад	200	Кап Лимон кашкапта	0,002 40

