

Тамықтау сапасының мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.02.2025 не

№ 10

Білім беру ұйымы В. Айтмисариев атындағы жетек - мектеп ЖШС

Қызметті жетілдіру (бағалау) жандылау И. А. Суғолбаев

Міндетті құрамдағы комиссия:

Ж.Жамангарина - төрағасы, мектеп директоры

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары - Шаирова Г.Д.

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары - Ж.Ж.Айтмисариев

Б.Баекенова - мектеп медбихісі.

Э.Елдосова - әлеуметтік желідегі комиссия ағзасы

Ж.А.Уалипова - қамқоршылық кеңес төрайымы

Қ.Есімсенбетова - ата - ана комитетінің төрайымы

Ә.Ержанқызы - 11 «А» сынып оқушысы

Ақшаға, әр блогына өзгеше параметрлер бойынша таласері жүргізілі:

Көрсеткіш	Таласері өтіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорығандылық болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, сағарды төменділігі, жетілту, түсіру шарттары		+		
Күндегікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Ақшаның жұмыс кестесінде сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы арнақты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналған бекітілген үйді		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Басылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық кестесі		+		
Технологиялық картаны сәйкестігі		+		
10 порцияны бағалау өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру үлесі (сирмит)		+		
2 тағамды үлестіру үлесі (сирмит)		+		

Э тағамды үзгестіру жерісі (марант) (ағашшы) (мақта сымтуға тығым салынды)		+		
Тарыту жағдайы (мақтада жеткі шешкенуға қызық салынды)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кәссеттердің болуы және қасықтарды, пышақтарды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дүржестелдіру		+		
Тығым салынған тиімдердің шешкенуға қызық салуы және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты өлсе тауаршылы сымтуға болуы		+		
<b>Тамық ішулі ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын ыдықтардың саны		3		
Сыбынды болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жинақталып жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхан және оқ ұйымдастырылған, және асхананың жай-күйі	-	-		
Ыдыстың қосымша жинақталуының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитарлық жай-күйі		+		
Жинақталуының сақталуы және сақтау орны		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		-		
Ыстық және суық су мен жабылған жуығының, су жылытқыштарының жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Ас блоктарында, ыдыларда, қорғаныш, аспаптар-қорғаныш, ыпғалдан қорғанышы бар ыдылардың болуы	+			
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+			
Жуу құралдарының болуы	+			
Жуу құралдарын састау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+			
Жуу құралдарын састау мерзімдерін састау	+			
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған «байланысшы» таңбалау	+			
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	+			
Ағындылықты састау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын састау	+			
Тазалау кестесінің болуы	+			
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұтынуықтарды, тауар қойғыштарды, стеллаждар да сақтау	+			
Температуралық-ағындылық режимін сақтау Қоймада термометрдің, гилрометрдің болуы	+			
Тауар көршілестігін сақтау	+			
Тамақ өнімдерін ас жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+			
Көкөністерді жөшіктерде, тауар қойғыштарды, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарды сақтау	+			
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тамақтар мен өнімдерді жинаушылар, сатудың және табылған аяқ болуы	+			
<b>Товазытқыштар</b>				

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көрінілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		+		
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		+		
<b>Үн цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		+		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үтіндісін жояуға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
<b>Ішірууехы</b>				
Жабдыстар мен ыдыстардың тазалығы		+		
Электер жабдыстарының жорандылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық жолытудың жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кестіруі үшін жағдайлардың болуы. Асханың қызметкерлерінің жеке және өндірістік киімінен сақтау		+		
<b>Жұмыртқалардың сақтау және пайдалануы</b>				
Сапа мен қауіпсіздіктегі ұшығаратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқа нысақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және ыдысқа ырылған табиғи бар сыйымдылығы		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
<b>Буфет</b>				
Мормен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайв-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарының сақтауы		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтауы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы		+		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жақалған шарттар		+		

Автокодга арналган хабарлама (эмне-түлсиз жеткизүүгө рұқсат берүү)	+			
Сертификаттар, сертификат туралы декларациялар	+			
Түскөн өнімдө өлчөү өлчөмүн	+			
Келип түскөн өнімдин сандык, нормаларга сиккестиги	+			
Тагымдашындалуунун тестологиялык карталары	+			
Тез бузылатын товар өнімдери жөн жартылай фабрикалардын санитариялык журналы	+			
«С-дәрумендендер» журналы	+			
Тагымдардын және аспаптык өнімдердин санын нормаленттикалык багылуу журналы	+			
_____ ж. _____ ас өнімдери нормаларынын орындалуунун багыты унаа-жылы	+			
Жумасы орында медициналык тексеруден және гигиеналык окултуулар өткөнү туралы белгиле бар ас блогы кызматкерлеринин және медициналык киташаларынын болушу	+			
Ас блогынын жумасыларынын белгиле тикталуунун, ирнді журулардын және жаралардын болушу	+			
«Денсаулык» журналы ас блогы кызматкерлерин тексеруу нәтижелери туралы	+			
Толык тазашуу жөндөү жөндөү	+			
Тондатыкыштардын температуралык режимин түрөө журналы	+			
Өндүрүстүк баюу ас багытталмасынын болушу	+			
<b>Түрмөстүк белгиле</b>				
Арнайы киимдин кээзелес жаныгышынын болушу	+			
Кызматкерлердин аска тиктарынын сактуу аска тикталуу шкафынын болушу	+			
Арнайы киимдин аска тикталуу шкафынын болушу	+			
Душ болмөсү, аска тикталуу	+			
Асхана кызматкерлеринин сыртык жөлбөтү (форманын тазалыгы, унаагышынын, арнайы киимдин толык жаныгышынын жөндөү жөндөү)	12 +			
Жиндуу мүхөмөтүнүн катарык жөндөү жөндөү	+			

тибалауының болуы	+		
Жинау мұқаммалық, тибалауы сақтауы жиналған жекеүй-жайдың (орналы орналасқан) болуы	+		
Дезинфекциялық құрылғының тиесілі құрылғының болуы. Оларды сақтау шарттары	+		
Москит торының болуы			
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Қызыл айдан, ескертулерден кейін, ас  
төлемісі үй иеліктері тарапына  
сай дұрақпаған. Тексеру нәтижесінде  
үш сизек келі табылды.*

Комиссияның қалалры:

Мектеп директоры: Ж.Жақытқалиев

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары: Ильясова Г.Д.

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Абылқалиев Ж.

Мектеп медбихісі: Б.Байтұрғанбаева

Әлеуметтік педагог, қоғамсыз хатшысы: Э.Елдосова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Уалинова

Ата – ана комитетінің төрайымы: К.Есімқалиева

11 «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы



Өзімберуші (қызметті жеткізуші тапсырмаларды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспап (білім беру ұйымдастырылуында ұйымдастырған кезде) танысты

*А.Қызылбаева* (қолы)

АКТ

Бракераж комиссиясының мектеп-лицейі» КММ  
асханасында тамақ ұйымдастырулы тексеру.

Біз, төмендегі қол қойған бракерлік комиссиясының мүшелері « Бібірай  
Алтынсарин атындағы мектеп-лицейі» КММ -ның мектеп асханасын тамақты  
ұйымдастырулы тексеріс жасады және анықтады:

-асхананың санитарлық жағдайы аспаан, таза және тазасы,  
құрылыстары арнайы кешімен таза  
пайдаланға беріліп тамақ тамақ  
үзінді.

-дәстүрлік мәзірінң барыннан және өзінің сапалығын өзі көрсетіген саяр  
етімен тамақпен сәтте таза тамақ асханасын  
май (тамақ) ұлғауы - 2 пай денки асханасы  
мен тамақ ұлғауы м.б. тамақпен  
картон тамақ денки тамақ  
Өзінің ассортименті картон тамақпен тамақ 75 ар,  
картонмен тамақпен тамақ 75 ар,  
тамақпен тамақ тамақпен тамақпен тамақ  
Организацыйлық сыйымнан тамақпен және өзінің сапасы тамақпен  
сәт әріп тамақпен тамақпен тамақпен  
сәт асханасы кешімен, тамақпен тамақпен  
тамақпен

Қайтадан ауыл ауданы барлығы тамақпен тамақпен тамақпен тамақпен  
ар тамақпен тамақпен тамақпен тамақпен  
ар тамақпен тамақпен тамақпен тамақпен  
Алтынсарин өкірі Тамақпен тамақпен тамақпен тамақпен  
тамақпен тамақпен тамақпен тамақпен  
К.М.

Комиссия мүшелерінің ұсыны асхананы тамақпен тамақпен тамақпен  
ар тамақпен тамақпен тамақпен тамақпен  
тамақпен тамақпен тамақпен тамақпен

Тексерістің өткізілген күні: К. А. 2024

Комиссия мүшелері:  
Мектеп директоры: Ж.Жамангарин  
Г.Идрова мүшесі, оқу ісі жөніндегі директорының орынбасары  
Ж.Абдылатипов - директорының шаруашылық жөніндегі орынбасары  
Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Э.А.Еділова  
Мед.Зиякер: Ш.Бекенова  
Алтынсарин өкірі: К.Есімбетова  
Комиссияның мүшесі төрайымы: Ж.А.Уалиева  
И.А. сынып жетекшісі: Ө.Ержанов

