

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.05.2025ж№ 14Білім беру ұйымы Б.Айтматов атындағы мектеп-лицей "КШШ"Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Сундатов Ч.А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ж.Жамангарина - төрағасы, мектеп директоры.**Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары** - Идирова Г.Д**Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары** - Ж.Ж.Абильдина**Б.Баекенова** - мектеп медбикісі.**Э.Елдосова** - әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы**Ж.А.Уалинова** - қамқоршылық кеңес төрайымы**Қ.Есимсеитова** - ата - ана комитетінің төрайымы**Ә.Ержанқызы** - 11 «А» сынып оқушысы:

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 болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		150		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жина умүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық су мен 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		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы				
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждар да сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерін де жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоңазытқыштар		+		

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		→		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			—	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		—	—	
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			—	
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		→		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			—	
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісірупехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таң балау		+		
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		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктік уландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқа нысақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қол мен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сағу шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
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		+		
Тағамдайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасы норганолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау уведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі,		+		

таңбалануының болуы		+		
Жинау мүқәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жекеуї-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілесне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Асхана қорықтарларының қорықтар көрсетуі
және, тағалық сақталған оқушыларға дайын-
далған парамедері ұшы.*

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары: Идинова Г.Д

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Абильдина Ж.

Мектеп медбибісі: Б.Баекенова

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Э.Елдосова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Уалинова

Ата – ана комитетінің төрайымы: Қ.Есимсеитова

11 «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы



Өнімберуші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымытамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты *Е.Аманжол* (қолы)

АКТ

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

Біз, төмендегі кол қойған бракераж комиссиясының мүшелері « Ыбырай
Алтынсарин атындағы мектеп-лицейі» КММ -ның мектеп асханасын тамақты
ұйымдастыруды тексеріс жасады және анықтады:

-асхананың санитарлық жағдайы жақсы, асхананың қажеткерлері
арнайы ғарыс-меніс жері, қажет керсету
санитарлық жағдайы барлығын беріп
тамаққа талаптарға зият, жалпы
асхана тазалығын талапқа сай

-дастархан мәзірінің барының және өнімнің сәйкестігінің онда көрсетілген сир
ешік жасалған күріш сарымен 250г құю
1 белкі 11 май (жир) 8 ұйымы - 2, 26 кал
нан 40г белкі (ақуы) 1 май (жир) 1,
47 мей 1,5 калит 200г белкі жир 50г
Өнімнің ассортименттері картон салынған балық 75г
қорыққабат салынған балық 75г
тәтті тамақтар 10г балыққа "сақалық"

Органалептикалық сынаманың нәтижелері және өнімнің сапасы талаптарға
сәйкестігі сай, дәмділігі күрделі
және дәрістері ұсынылған. Тәтті
көрсетілген үлгімен алып жүр кеш есе

Қайнаған ауыз судың барлығы мектеп білім алушыларға арнап
2 қабатта, асханада тазартылған тұтынуға
арналған су құбырлары бар.

Ата-аналардың пікірі асхана тазалығын жақсы
талапқа сай

Комиссия мүшелерінің ұсыны 200г жасалынған
тамақтарға зият, талапқа сай
жасалынған.

Тексерістің өткізілген күні: 13.05.2025ж.

Комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Г.Идинова мүшесі, оқу ісі жөніндегі директордың орынбасары

Ж.Абыльдина- директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары;

Әлеуметтік педагог, комиссия хатшысы: Э.А.Елдосова

Медбикелер: Б.Ш. Баекенова

Ата-ана комитеті: К. Есимсеитова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Уалинова

11 «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы