

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.09.2024ж

№ 1

Білім беру ұйымы «Б.Жамағалиев атындағы мектеп-лицей», ҚМ
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Сүжесова У.А

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ж.Жамангарина - төрағасы, мектеп директоры,

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары - Идинова Г.Д

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары - А.Т.Дюсенова

Б.Баекенова - мектеп медбихісі.

Э.Елдосова - әлеуметтік педагог.

Ж.А.Уалинова - қамқоршылық кеңес төрайымы

К.Есімсейтова - 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		+		
Бакылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бакылап 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 максаты 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				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Көкөніс цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Үн цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Нан цехы				
Жабдыктар 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			-	
Пісіруцехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таң балау		+		
Электр жабдыктарының 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				
Мәрмен немесе қол мен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату 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, іріңді 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 мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жекеуі-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілесне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Барлық тасарайлар берілген, таза және тексерілген, асхананың жалпы тазалығы атырау тазалығы қарастырылды. Тексеру барысында төрелік бөлме сияқты кездесті, жоғалтылған ұяларды асып тұр. Ескерту жасалды.

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Директордың оқу-ісі жөніндегі орынбасары: Идинова Г.Д.

Директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары: Дюсенова А.Т.

Мектеп медбиісі: Б.Баекенова

Әлеуметтік педагог: Э.Елдосова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А.Уалинова

Ата – ана комитетінің төрайымы: Қ.Есімсейтова

11 «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы



Өнімберуші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымытамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

А. Дюсенова (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 асхананың төменгі жақын,
қолжетерлік арнайы күймен түрлері. Балаларға
беріліп жатқан тамақтар түрлері.

-дастархан мәзірінің барының және өнімінің сәйкестігінің онда көрсетілген
сирп етінің тасалған күйіне сәйкес 200г
ақуыл (бөксе), май (сирп үлгісін 2 нөл /бөксе)
ақуыл 1 май (сирп 1 үлгісін т.б. түрлері қармен
деген бөксе 500г
Өнімінің ассортименттері бөксе қармен, алма

Органалептикалық сынамадың нәтижелері және өнімінің сапасы тамақ
сапасы жақын, тасалған сәй түрлері
және күйіне сәй тамақтар
төменгі сәй

Қайнаған ауыз судың барлығы мектеп бөлім меңгерушілері
арқалық әр қадамда, соған сәй тамақтармен тұтынуға
арнайы еу құралдары арнайы
Ата-аналардың пікірі асхананы бөлім тамақ, тамақтармен
түрлері өмірлеріне оқ салынаған асқан түр

Комиссия мүшелерінің ұсыны түрлеріне жиі көңіл болу сәй
бір түрлері үшін сәймен. Қолжет көрсету
тамақтар сәй

Тексерістің өткізілген күні: 18.09.2024ж

Комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: Ж.Жамангарина

Г.Идилова мүшесі, оқу ісі жөніндегі директордың орынбасары

Т.А.Дюсенова - директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары

Әлеуметтік педагог: Э.А.Елдосова

Медбикелер: Б.Ш. Баекенова

Ата-ана комитеті: К. Есимсеитова

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Ж.А. Уалинова

II «А» сынып оқушысы: Ә.Ержанқызы

