

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 28/11/2024жыл

№4

Білім беру ұйымы: «№178 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Қызмет көрсетуші: ИП « Оразбердин » директоры Оразбердин Танат Смагулович

Мынадай құрамдағы комиссия:

Д.Шадибекова - комиссия төрайымы, мектеп директоры

Мүшелері:

1. С.Есенбаева - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары міндетін уақытша атқарушы
2. Қ.Қуанышбаев – қамқоршылық кеңес төрағасы, мүшесі
3. С.Асанбаева - ата-аналар комитетінің төрайымы, мүшесі
4. Н.Маданова- ата-аналар комитетінің мүшесі;
5. Э.Ялиева - ата-аналар комитетінің мүшесі;
6. А.Курманбаева- ата-аналар комитетінің мүшесі;
7. С.Есенбаева - мектеп педагог-психологы, мүшесі
8. Г.Баева - мектеп медбикесі
9. Н.Нурсейтова - әлеуметтік педагог

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)		✓		

Ғарату 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		жоқ		
Отыратын орындар саны		50		
Қол жуатын раковиналардың саны		4		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		бар		
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		✓		
Жинау мүкәммалы (танбалау, жекесактауорны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен 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)		Ыдыс жуушы		
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, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		жақсы		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		жақсы		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		жақсы		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓		

Жұмыртқа жууға арналған құрал		Бар		
Бактерицидті шамның болуы		Бар		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		-		
Баға белгілерінің болуы		-		
Сактау 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)		Өндіріс мекемелерімен жеткізіледі		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		Уақытылы		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		Сәйкес		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		Бар		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		Бар		
«С-дәрумендендіру» журналы		Бар		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		Бар		
ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		Бар		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		Түгел бар		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		Жок		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		Бар		
Толық тазалау жүргізу журналы		Бар		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		Бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		Бар		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		Бар		

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	-		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	-		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	Жок		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	Ия		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	Бар		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	Бар		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	Бар		
Москит торының болуы	Бар		
Жыны	Жаксы		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: Комиссия мүшелері ұсынылған тағамдардың салмағын өлшеу мен тағамдардың дәмін сынама жасау арқылы олардың талапқа сай екендігін байқады;

Аспаз және басқа қызметкерлерде ас мәзірін дұрыс сақтайды. Тамақтың сапалығы мен дайындау кезіндегі сапасы талапқа сай. Медбике күнделікті асханадағы жағдайды, тамақтың сапасы мен берілу мөлшерін (нормасын) бақылап отырады, ас әзірлейтін бөлімнің санитарлық тазалығы мен қызметкерлердің жеке басының гигиенасын күнделікті қадағалайды. Тәуліктік сынамалар тоңазытқышта сақталған. Тоңазытқышта сақталатын әрбір тағамдардың сақтау шарттары, сақтау температурасы көрсетілген жадынамалар ілінген. Жеке кәсіпкер тарапынан жеткізілетін тағамдардың сертификаттары түгел бар. Асханада пышақтар, тактайшалар толық таңбаланылған; шикі және даяр азық-түліктерге, нан өнімдері мен көкөністерге арналған орындар 1 пайыз уксус ерітіндісімен өңделеді. Шеті сынық ыдыстарды аспазшылар қолданылмайды, ыдыс жуу тәртібі орындалып, ережесі сақталады. Ас блогының санитарлық-гигиеналық жағдайы қанағаттанарлық.

Комиссия мүшелерінің ұсынысы

1. Оқушылар кестеге сәйкес сынып жетекшілерімен бірге тамақтануға уақытында келіп, тамақтануы қадағалансын.
2. Асхана тазалығы санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес бақылауға алынсын.

Д.Шадибекова - комиссия төрайымы, мектеп директоры

Мүшелері:

1. Е.Көптілеу - мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
2. Қ.Қуанышбаев - қамқоршылық кеңес төрағасы, мүшесі
3. С.Асанбаева - ата-аналар комитетінің төрайымы, мүшесі
4. Н.Маданова - ата-аналар комитетінің мүшесі;
5. Э.Ялиева - ата-аналар комитетінің мүшесі;
6. А.Курманбаева - ата-аналар комитетінің мүшесі;
7. С.Есенбаева - педагог-психолог
8. Г.Баетова - мектеп медбикесі
9. Н.Нурсейтова - әлеуметтік педагог

Комиссияның қолдары:

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)