

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 5.09.2024 ж

№ 1

Білім беру ұйымы: 2. Маңғытқал ауданы орта мектеп
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Ш.Н. Ибраева

Мынадай құрамдағы комиссия:

- А. Султанова - мектеп директоры қашқасым төрайымы
Д. Дүйсенова - бастауыш сипарыш Байтұрғанов Д.В. Н. О
З. Қашеба - зерттеуші педагог
С. Аманжолбаева - қашқасым ауданының төрайымы, аудан
С. Қашебаева - мектеп директоры
М. Шайқас - педагог-психолог
В. Қашебаева - есепші

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

№	Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
1	Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
2	Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау жеткізу, түсіру, шарттары		+		
3	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
4	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
5	Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
6	Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
7	Ауыз су режимін ұйымдастыру				орындамағандар ауыз су ішеді
8	Дайын өнімнің сапасы		+		
9	Бақылаудығы тағамның болуы		+		
10	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
11	Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
12	10 порцияны бақылап өлшеу		+		
13	1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
14	2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
15	3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
16	Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
17	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
18	Тағамды дәрумендендіру		+		
19	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		тыйым салынған тағамдар тірелі ішеді
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		

II. Тамақ ішуді ұйымдастыру

21	Отыратын орындар саны		55		
22	Қол жуатын раковиналардың саны		3		
23	Сабынның болуы		жоқ		
24	Кептіргіштердің болуы		+		
25	Жағаздың жағдайы		+		
26	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
27	Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі		+		
28	Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және		+		

	болуы			
29	Асхананың санитарлық жай - күйі		+	
30	Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	

III. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

31	«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+	
32	Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+	
33	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
34	Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
35	Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
36	Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+	
37	Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
38	Жуу құралдарының болуы		+	
39	Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+	
40	Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+	
41	Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+	
42	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+	
43	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+	
44	Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу(не өңделеді және кім жауапты)		+	
45	Ағындылықты сақтау: - лас асхана ыдыстарын жинау - жуу және өңдеу процесі - таза асхана ыдыстарын сақтау		+	
46	Тазалау кестесінің болуы		+	

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

IV. Қоймалар

47	Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+	
48	Температуралық- ылғалдылық режимін сақтау. қоймада		+	
49	Тауар көршілестігін сақтау		+	
50	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
51	Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарды сақтау		+	
52	Қоймалардың санитарлық жағдайы		+	
53	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ	

V. Тоңазытқыштар

54	Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+	
55	Термометрлердің болуы		+	
56	Тауар көршілестігін сақтау		+	
57	Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
58	Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	
59	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ	
60	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+	

VI. Ет цехы

61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
62	Санитарлық жағдайы		+	
63	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ	

VII. Көкөніс цехы

64	Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
65	Санитарлық жағдайы		+		
66	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		

VIII. Ұн цехы

67	Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
68	Санитарлық жағдайы		+		
69	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		

IX. Нан цехы

70	Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
71	Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
72	Нан үгітіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
73	Санитарлық жағдайы		+		
74	Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		

XI. Пісіру цехы

75	Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
76	Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай күйі		+		
77	Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
78	Механикалық желдетудің жай – күйі		+		
79	Санитарлық жағдайы		+		
80	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
81	Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау.		+		

XII. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

82	Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
83	Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
84	Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
85	Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
86	Бактерицидті шамның болуы		+		

XIII. Буфет

87	Мөрмен немесе қолмен расталған		+		
88	Баға белгілерінің болуы		+		
89	Сақтау шарттарын сақтау		+		
90	Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
91	Санитарлық жағдайы		+		
92	Тыйым салған тағамдармен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		

XIV. Құжаттар

93	Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
94	Автокөлікке арналған хабарлама (азық- түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
95	Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
96	Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
97	Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
98	Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
99	Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың брокераждық журналы		+		

«С- дәрумендері» журналы

100	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасы органолептикалық бағалау журналы		+		
101	01.09.2024ж- 31.12.2024ж ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		

102	Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
103	Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болмауы		+		
104	«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
105	Толық тазалау жүргізу журналы		+		
106	Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
107	Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		

XV. Тұрмыстық бөлме

108	Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
109	Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
110	Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтардың болуы		+		
111	Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		жоқ		
112	Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		иә		
113	Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
114	Жинау мүкәммалын, ыанбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
115	Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
116	Москит торының болуы		+		
Жыны					

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Өмірлер-сирдтү қорықары оек саласына қойылатын талаптарға сәйкес келеді. Қызылсінде, ас блогында сапаны, керісінше сәйкес тамақ дайындау үшін қандайшама өмірлер сапаны ескеріліне жоқ жеткілікті анықтау өндіріс бақылауды. Сапаны, ашығын мдіре сәйкес келеді. Ас блогы жоғары деңгейдегі дезинфекциялық құралдармен қамтамасыз етіледі. Тексеру кезінде ас блогының және өндіріс шарттары керісінше талаптарға сәйкес келеді. Сапанының түсетін өмірлерінің асортиментінің төмені тексеру кезінде керісінше сәйкес келетіндігі анықталды. Астана шаһарында да тамаққа сапаны, тамақ ынтаны өндіретін пайдалану кезінде жоқ асхана және жинауды

Комиссия мүшелерінің қолдары:

А. Сұлтанова
 К. Утепова
 С. Сұлтанова
 Г. Кузнецова
 З. Қашева
 М. Сейтова

Комиссия төрайымы
 Комиссия әріптесары
 Қаржының қорос төрайы
 Мектеп мектебі
 Мектептік педагог
 Педагог Чыңгызбекұлы

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

Найсаяғашева Дилекши Райберг (қолы)