

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 08.09.2024 ж
 № 1

Білім беру ұйымы _____
 Комиссия құрамы:

1. Әлімжанбетова А.М – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
2. Байбаракова Ү.Б- комиссия мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
3. Сарсенбаева А.С – хатшы, әлеуметтік педагог;
4. Тлеужанова Г.К – комиссия мүшесі, медбике;
5. Бұрибаев Н.Б – комиссия мүшесі, ата-аналар комитетінің төрағасы;
6. Текебаева А.Ә – комиссия мүшесі, директордың әкімшілік-шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары;
7. Бижанов А – комиссия мүшесі, Қамқоршылық кеңес төрағасы..

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Вақытшадағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		

қайықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)				
Тағамды дәрүмендендіру				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-	-		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	-	-		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны	+	+		
Қол жуатын раковиналардың саны	+	+		
Сабынның болуы	+	+		
Кептіргіштердің болуы	+	+		
Жиһаздың жағдайы	+	+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+	+		
Асхана және ас үй ылдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		
Ыдыстың қосалқы жинайтынның жеткіліктілігі және болуы	+	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі Жинау мүқамалы (танбалау, жеке сақтау орны)	+	+		
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы	+	+		
Ыстық және суық сумен жабықтау жүйелерінің, су жылтықтыштардың жарамдылығы	+	+		
Су беру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жылту жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ылдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+	+		
Жуу құралдарының болуы	+	+		
Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабық ылдыста)	+	+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ылдыстың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау	+	+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	+	+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ылдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ылдыстарын сақтау	+	+		

Тазалау кестесінің болуы					
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					
Қоймалар					
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллажларда сақтау	+	+			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.	+	+	+		
Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы	+	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+	+	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	+		
Тоназытқыштар					
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбалау	+	+			
Термометрлердің болуы	+	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы	+	+	+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+	+		
Ет цехы					
Жабдықтар мен мүкәмалды танбалау	+	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	+		
Көкөніс цехы					
Жабдықтар мен мүкәмалды танбалау	+	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	+		
Ұн цехы					
Жабдықтар мен мүкәмалды танбалау	+	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	+		

Нап пехы					
Жабдыктар мен мүкамалды танбалау	+	+	+		
Нап сактауға арналган сөрелерді өңдеуге арналган 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+			
Нап үтіндісін жинауға арналган ылдыс пен шетканын болуы	+	+			
Санитарлық жағдайы	+	+			
Тыйым салынган өнімдердің болуы	+	+			
Пісіру пехы					
Жабдыктар мен мүкамалды танбалау	+	+			
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+			
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	+	+			
Механикалық желдетудің жай-күйі	+	+			
Санитарлық жағдайы	+	+			
Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+			
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы.	+	+			
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау	+	+			
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану					
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+			
Жұмыртқаны сактау шарттары	+	+			
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналган танбасы бар сыйымдылық	+	+			
Жұмыртқа жууға арналган құрал	+	+			
Бактерицидті шамның болуы	+	+			
Бүфет					
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын бүфет өнімдері асортиментінің тізбесі (прайспарак)		+			
Баға белгілерінің болуы					
Сактау шарттарын сактау					
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау					
Санитарлық жағдайы					
Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					
Құжаттар					
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалган шарттар	+	+			
Автокөлікке арналган хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+			
Сертификактар, сәйкестік туралы декларациялар	+	+			
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+			
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі	+	+			

Тағам дайындаудың технологиялық карталары					
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жарптылай фабрикалардың бракеражлық журналы	+	+			
«С-дерумендендіру» журналы	+	+			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+	+			
2024 ж. 2024 ас өнімдері нормаларының орындауын бақылау ведомосы	+	+			
Жұмыс орынында 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	+	+			
Тоназдықшытардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	+			
Тұрмыстық бөлме	+	+			
Арнайы киімінің қосалқы жиянтығының болуы	+	+			
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы	+	+			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы	+	+			
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	+	+			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыштылығы, арнайы киімінің толық жиянтығында жұмыс істей ме)	+	+			
Жинау мүкәмалы, олардың жеткіліктілігі, танбағануының болуы	+	+			
Жинау мүкәмалы, танбағалуды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+			
Моосит торының болуы	+	+			
Жиыны	+	+			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Құрылымда ас киімі тазалығы, тамақ тазалығы және санитариялық
жағдайы ас бөлмесінің санитариялық жағдайы. Санитариялық жағдайы
ас бөлмесінің санитариялық жағдайы. Санитариялық жағдайы

математика сағатына мек. 8-м. қауымының сарнаы.

Комиссияның қолдары:

1.  Олимағанбетова А.М. комиссия төрағасы, мектеп директоры;
2.  Вайбаракова Ү.Б. комиссия мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
3.  Сарсеңбаева А.С. хатшы, әлеуметтік педагог;
4.  Тлеужанова Г.К. комиссия мүшесі, медбике;
5.  Бүрибаев Н.Б. комиссия мүшесі, ата-аналар комитетінің төрағасы;
6.  Текебаева А.Ә. комиссия мүшесі, директордың өкімшілік-шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары;
7.  Бижанов А. комиссия мүшесі, Қамқоршылық кеңес төрағасы.

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

Күні 02.09.2024 ж

Қатысқандар:

Комиссия құрамы:

1. Әлимағанбетова А.М – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
2. Байбарақова Ү.Б- комиссия мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
3. Сарсенбаева А.С– хатшы, әлеуметтік педагог;
4. Тлеужанова Г.К – комиссия мүшесі, медбике;
5. Бурибаев Н.Б– комиссия мүшесі, ата-аналар комитетінің төрағасы;
6. Текебаева А.Ә – комиссия мүшесі, директордың әкімшілік-шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары;
7. Бижанов А – комиссия мүшесі, Қамқоршылық кеңес төрағасы..

Күн тәртібінде:

2024-2025 оқу жылына асхана
түрлендірілуі дайындығы туралы

Байланысты комиссия мүшелері бірігіп, мектеп асханасының жаңа оқу жылына дайындығы туралы, жүргізіліп қорық, тексеріп шықты. Мектеп асханасы таза, тәртіпті, өкілісі де дайын еді, отырғыштар тұрғын қойылған. Қаймақ заттары да тұрғын алынған. Бұғартар тұрғын жасалынған. Дұздатқыштар жеріне жасалынған. Қол жуғыштар, қол керткіштер де қойылған жеріне жасалынған. Жорт апаратын ас ішкірі қол қойылған, иер баспалық талмауытың айдарына ілінген. Асханада асхана-ның тексерудің еткен, талмауытың сай кіндірі бар.

Асхана жұмысы жаңа оқу жылына
дайын, талмау жасалынған.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы:

1.  Әлимағанбетова А.М – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
2.  Байбарақова Ү.Б- комиссия мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
3.  Тлеужанова Г.К – комиссия мүшесі, медбике;
4.  Бурибаев Н.Б– комиссия мүшесі, ата-аналар комитетінің төрағасы;
5.  Текебаева А.Ә – комиссия мүшесі, шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары;
6.  Бижанов А – комиссия мүшесі, Қамқоршылық кеңес төрағасы..
7.  Сарсенбаева А.С– хатшы, әлеуметтік педагог;