

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күн 08.10.2024 ж

№ 2

Білім беру ұйымы №31 орта мектеп
Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Әлімбағанбетова 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. Бүрибаев 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.

Асханата, 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 тамактану кестесі мен тамактану 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 ылдыста суытуға тыйым салынады)	+	+		
Тарату жері (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+	+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (қасееталардың болуы және	+	+		

касықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)					
Тағамды дәрмендендіру					
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 ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+		+		
Ыдыстың қосалқы жинағының жеткіліктілігі және болуы	+		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі Жинау мүқамалы (танбалау, жеке сақтау орны)	+		+		
Ас блогты 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 танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		+		
Жуу құралдарына сертификацияның болуы	+		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау	+		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделей және кім жауапты)	+		+		
Ағындылықты сақтау: - «лаас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+		+		

Тазалау кестесінің болуы					
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					
Коймалар					
Суықмалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.	+	+			
Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	+			
Тауар көршілестігін сақтау	+	+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы	+	+			
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+	+			
Коймалардың 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 сақталуы	+	+			
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+			
Тәуліктік сынамааларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+			
Ет пехы					
Жабдыктар мен мұқамалды танбалау	+	+			
Санитарлық жағдайы	+	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+			
Көкөніс пехы					
Жабдыктар мен мұқамалды танбалау	+	+			
Санитарлық жағдайы	+	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+			
Ұн пехы					
Жабдыктар мен мұқамалды танбалау	+	+			
Санитарлық жағдайы	+	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+			

Жабдыктар мен мүкамалды таңбалау		Нан пехы					
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ертіндісінің болуы	+	+	+				
Нан үтілдісін жинауға арналған ылмы пен шетканын болуы	+	+	+				
Санитарлық жағдайы	+	+	+				
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	+	+				
Пісіру пехы							
Жабдыктар мен мүкамалды таңбалау	+	+	+				
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+	+				
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке 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 қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+	+				
Жұмыртқаны сақтау шарттары	+	+	+				
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	+	+	+				
Жұмыртқа жууға арналған құрал	+	+	+				
Бактерицидті шамның болуы	+	+	+				
Буфет							
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері асортиментінің тізбесі (прайспарак)		+					
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-түлікте жеткізуге рұқсат беру)	+	+	+				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+	+	+				
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+	+				
Келіп түскен өнімінің сапасы, нормаларға сәйкестігі	+	+	+				

Тағам дайындаудың технологиялық карталары					
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+	+			
«С-дарумендендіру» журналы	+	+			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+	+			
2024 ж. 2024 ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	+	+			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	+			
Ас блогының жұмысшыларында бөтпе заттардың, іріңді арулардың және жаралардың болуы	+	+			
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+	+			
Толық тазалау жүргізу журналы	+	+			
Тоназдықтардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	+			
Тұрмыстық бөлме	+	+			
Арнайы киімінің 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, ұқыштылығы, арнайы киімінің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+	+			
Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, танбаландуының болуы	+	+			
Жинау мұқаммалы, танбаландуы сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+			
Москит торының болуы	+	+			
Жыны	+	+			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Құрылымда ас үйінің кішісі, немесе медициналық кәсіпкерінің, асханадағы
құрылымда ас үйінің кішісі, немесе медициналық кәсіпкерінің, асханадағы
асхана - медициналық кәсіпкерінің, асханадағы медициналық кәсіпкерінің

методик семинарга мав. бун қароқиларини сарфламайди.

Комиссияның қолдары:

1.  Olimatganbetova A.M.- комиссия төрағасы, мектеп директоры;
2.  Байбаракова У.Б.- комиссия мүшесі, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
3.  Сарсенбаева 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 әкімшілік-шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары;
7.  Бижанов А.- комиссия мүшесі, Камкоршылық кеңес төрағасы.

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

Асхананы тексеру бракераждық комиссиясы хаттамасы

№ 2

Күні 02.10.2024 ж.

Қатысқандар:

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: Білім беру ұйымдарының ас блогы қызметкерлеріне Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығымен бекітілген "Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес талаптарының орындалуы.

Нысанда перспективалы маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) ұтымды, тендестірілген екі апталық мәзір жасалады. Күнделікті асханада объектінің басшысы бекіткен мәзір ілінеді, онда тағамдардың атаулары, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі.

2. Барлық білім беру объектілерінде қызметкерлердің асханалық еңбек жағдайлары мен жеке гигиена ережелерін сақтауы үшін жағдайлар жасалуы тиіс. Ас блоктарына қолды жууға арналған раковиналар орнатылады, қолды жууға және кептіруге арналған құралдармен қамтамасыз етілуі. барлығы
арнайы раковиналар орнатты

3. Тамақтану объектісінің қызметкері таза арнайы киіммен, сондай-ақ дайындалатын өнімнің ассортиментіне, тамақ өнімдерімен жанасуға арналған бір реттік қолғаптармен тағамдарға қызмет көрсетуге және бөлуге байланысты қолды жеке қорғау құралдарымен қамтамасыз етілуі. Үй-жайларды жинау үшін жеке арнайы киімдердің бар болуы. жеке киімдері мен
қолғаптарымен қамтамасыз етілген

4. Арнайы киімді ауыстыру ластануына қарай жүргізіледі. Персонал тағамдарды ұсыну және бөлу, суық тағамдарды (салаттарды) дайындау кезінде бір рет қолданылатын қолғаптарды міндетті түрде пайдалануды қамтамасыз етеді. Тұтастығы бұзылған жағдайда және жұмыстағы санитарлық-гигиеналық үзілістерден кейін бір реттік қолғаптар персоналмен жаңасына ауыстырылуы тиіс. теісті
жұмыстар орындалуда

5. Ұйымдастырылған ұжымдар үшін қызмет көрсететін және дайындайтын тамақтану объектілерінде арнайы киімдерді жуу мен дезинфекциялауды ұйымдастыру және жүргізу ХАССП қағидаттарына негізделген оны өндіру кезінде дайындаушының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі рәсімдерін сақтай отырып, орталықтандырылған түрде жүзеге асырылады. дұрыс орындалуда

6. Тамақтану объектісінің персоналы және тамақ өнімдерін қабылдаумен, өндірумен, өлшеп ораумен, сақтаумен, тиеумен, тасымалдаумен, түсірумен, жеткізумен, өткізумен айналысатын адамдар жеке және өндірістік гигиенаны сақтауды қамтамасыз етеді: жеке және өндірістік
киімі сақталған

7. қолдың тазалығын бақылау, таза арнайы киім, аяқ киім мен жеке қорғаныс құралдарын кию қамтамасыз етіледі, жеке заттар арнайы киім мен аяқ киімнен бөлек сақталады: киімдер басқа
сақталған

8. жеке шкафтарда немесе арнайы бөлінген орындарда жеке заттар, оның ішінде екінші және үшінші қабат киімдері, аяқ киім, бас киім қалдырылады: дұрыс ұйымдастырылған

9. тамақтану объектісінен шыққан кезде және санитариялық торапқа (дәретханаға) барар алдында арнайы киім, алжапқыш, бас киім (шашқа арналған тор) арнайы бөлінген жерде шешіледі; кіім

ауыртпайды

10. жұмысты бастамас бұрын шаш бас киімге немесе шаш торына тығылады, зергерлік бұйымдар, сағаттар, сынатын заттар алынып тасталады, тырнақтар қысқа кесіледі және лакпен қапталмайды, ер қызметкерлер сақал (мұрты) болған жағдайда, тор кию пайдаланады; шаштарын

тасиған, зергерлік бұйымдар алынып тастаған

11. қол гигиенасы сақталады (жуу және дезинфекциялау (өңдеу): тамақ өнімдерімен жұмыс басталар алдында, санитарлық торапқа (дәретханаға) барғаннан кейін және өндірістік цехқа кірер алдында, сондай-ақ жұмыстағы әрбір үзілістен кейін және ластанған заттармен жанасқаннан кейін, ластанған жабдықпен және (немесе) пайдаланылған ыдыспен жұмыс істегеннен кейін, жөтелгеннен және түшкіргеннен кейін қолды сабынмен немесе қол жуғыш затпен жуады, антисептикалық құралдармен дезинфекциялайды.

Санитариялық талаптармен тағмысжыған

12. Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақ дайындауға, көкөністерді тазалауға, дайын тағамды таратуға, нан кесуге, ыдыс жууға, өндірістік үй-жайларды жинауға байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

Кіім ауыртпайды тамақ дайындауына
жол берілмейді.

1. Алимағанбетова 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, әкімшілік-шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары;
7. Бижанов А. - комиссия мүшесі, Қамқоршылық кеңес төрағасы.





