

Күні 13.11.2024 № 3

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Білім беру ұйымы «1231 орта мектебі» ЖШС
Мынадай құрамдағы комиссия:

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. Теужанова Т.К.- комиссия мүшесі, медбике;
5. Бурибаев Н.Б.- комиссия мүшесі, ата-анадар 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		+		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		+		
Дайын өнімінің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімінің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
1 порцияны бақылап өлшеу		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (қасбеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жығаздың жағдайы		+		

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+			
Ыдыстың қосалқы жынытғыының жеткіліктілігі және болуы		+			
Асхананың санитариялық жай-күйі Жинау мүқамалы (танбалау, жеке сақтау орны)		+			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+			
Ыстық және суық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылтқыштардың жарамдылығы		+			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+			
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+			
Асхананы жуу және өндеу 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		+			
Тамақ қалдыктарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+			
Тамақ қалдыктарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау		+			
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					
Қоймалар					
Суымалы өнімдерді тұғырыктарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.		+			
Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+			
Тауар көршілестігін сақтау		+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы		+			
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбалаған сыйымдылықтарда сақтау		+			
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+			
Тоназытқыштар					
Тоназытқыш жабдығының максаты туралы танбалау		+			
Термометрлердің болуы		+			
Тауар көршілестігін сақтау		+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы		+			

Тоназыткыш жабылгынын санитарлык жагдайы					+				
Ет цехы									
Жабылгыктар мен мүкүмалды танбагау					+				
Санитарлык жагдайы					+				
Тыйым салынган таамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болууы					+				
Көкөніс цехы									
Жабылгыктар мен мүкүмалды танбагау					+				
Санитарлык жагдайы					+				
Тыйым салынган таамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болууы					+				
Ұн цехы									
Жабылгыктар мен мүкүмалды танбагау					+				
Санитарлык жагдайы					+				
Тыйым салынган таамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болууы					+				
Пісіру цехы									
Жабылгыктар мен мүкүмалды танбагау					+				
Электр жабылгыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі					+				
Жерге түйыктаудын болууы, резенке кілемшелердин болууы					+				
Механикалык желдетудин жай-күйі					+				
Санитарлык жагдайы					+				
Персоналдын кол жууу және кептіріу үшін жагдайлардын болууы.					+				
Асхана кызметкерлеринин жеке және өндірістік гигиенасын сактау					+				
Кужаттар									
Тамак өнімдерін жеткізүшіермен жасалган шарттар					+				
Сертификактар, сәйкестік туралы декларациялар					+				
Келіп түскен өнімінің сапасы, нормаларға сәйкестігі					+				
Тез бузылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикактардың бракеражлык журналы					+				
«С-дәрумендендіру» журналы					+				
Тағамдардын және аспаздык өнімдердин сапасын органолептикалык бағалау журналы					+				
Жұмыс орнында медициналык тексеруден және гигиеналык оқыудан өткені туралы белгісі бар ас блогы кызметкерлеринин жеке медициналык кітапшаларынын болууы					+				
Ас блогынын жұмысшыларында бөтде заттардын, ірінді аурулардын және жаралардын болууы					+				

Толық тазалау жүргізу журналы					
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+		
Тұрмыстық бөлме			+		
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы			+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы			+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы			+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)			+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			+		
Москит торының болуы			+		
Жиыны					

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Құралдар мен шұжірі іскер, мейіз машині шұжірі сәйкесіне
 іскерден құралдар мен мыналар алынған. Ағас-мұрагер
 мыналар ермені сәйкесіне
 Ғым қаратқанды сәйкесіне

Комиссияның қолдары:

1.  Әлимағанбетова 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.

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

Күні 13.11.2024ж

Қатысқандар:

1. Әлимағанбетова 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. 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, теңдестірілген 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. қол жууға арналған раковиналар орнатылған

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. және киімдері мен қолғаптар 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. теңісті

жүзілістер орнатылған
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 орнатылған

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: және және өндірістік

төмен 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 таза

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;

киім ауыстырылады

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 жасандыдан, зергерлік бұйымдар алынып тасталған

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 тамақтануға

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.

білім алушылардың тамақ дайындауға жол берілмейді

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

