



Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 30.04.24 ж.№ 8Білім беру ұйымы №45 Жалпы білім беретін орта мектебі
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Ә.Ж. "Ахметова"

Мынадай құрамдағы комиссия:

М.С. Жаппарова - мектеп директоры, ком. төрайымы
Ж. Зензалиев - Жалпы білім беру қызметінің меңгерушісі, мүшесі
Н. Бектұрғанбаева - Жалпы білім беру қызметінің меңгерушісі, ата-ана
С. Жамалова - мед. бек, мүшесі.
А. Аманова - тәрбие орынбасары, мүшесі.
Т. Пирзадаева - психолог, мүшесі.

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	+	+		
Бақылаудағы тағамның болуы	+	+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+	+		
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	+		
10 порцияны бақылап өлшеу				
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)	+	+		

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)	+	+		
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	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		

Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+	+		
Термометрлердің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+		

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке 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 айналу				
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 ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	+	+		
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-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі	+	+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	+	+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы	+	+		
«С-дәрумендендіру» журналы	+	+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+	+		
_____ ж. _____ 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 бөге заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+	+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+	+		
Толық тазалау жүргізу журналы	+	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы	+	+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Бүгін мектеп ақшамымыздың жай - күйі тексерілді. Ақша ісінші тағавыт, талмақтардың шештірімі, тоңақтықпен - тардың жалайқа сай болуы тексерілді. Бұдан - аяқтардың жараланысы, ас істерінің нормалға сай берілуі бақыланды. Іс-р дикс тарапынан талмағынатын жұртшылардың жүргізілуі тексерілді. Көкерткі, балалардың қол ауатын әсер. ісдені айтынуларды талмағын көю, тереңдерді алып, пайдасын түру.

Комиссияның қолдары:

Комиссиянын колдары:

С. Жамалова 100
Т. Пирзадева 100
М. С. Намикова 100

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

ТАНЫСТЫ

ХАТТАМА № 9

Бүгін, 30 сәуір 2024 жылы, № 75 жалпы білім беретін орта мектебі бойынша, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу комиссиясы мен бракераждық комиссияның отырысы болып отыр.

Қатысқандар - 6

Күн тәртібінде:

1. Тамақтануға байланысты нормативтік құжаттардың , журналдардың жүргізілуін тексеру.

Тыңдалды:

Күн тәртібіндегі мәселе бойынша мектеп директоры М.С.Наменова сөз алды.

Бүгінгі тексеріс барысында мектеп асханасында мектеп медбикесі жүргізетін тамақтану үшін қажетті журналдардың толтырылуын қарау жүргізілді. Онда:

- Тамақ өнімдері мен азық – түлік шикізаттарының бракераж журналы
- Ас блогы қызметкерлерін тексеріп қарау нәтижелері
- Тоңазытқыштағы температуралық тәртіп журналы
- Бөлме температурасындағы ылғалды ауасының режимін тіркеу журналы
- Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органооптикалық бағалау журналы
- Тамақ өнімдерінің нормаларын бақылау журналы

Барлық талап етілген журналдардың жүргізілуі талапқа сай жүргізілген, күнделікті толтырылып отырған, шнурланған, тігілген, мөрмен расталған. Асхана қызметкерлерінің барлық жұмыстары, асхана тазалығы, тағамдардың сақталуы, жеткізілуі, пісіріп – түсірілуі, таратылуы туралы жыл бойы ескертпелер болған жоқ. Мектеп асханасының жай-күйі жақсы, санитарлық нормалар сақталған, ас мәзірін бұзу кемшіліктері анықталған жоқ. Ата-ана мен оқушылар тарапынан сын-ескертпелер тіркелмеген.

Қаулы:

1. Мектеп асханасының жұмыс жасау алгоритмі жалғастырылып, ыстық тамақтың берілуін бақылауда ұстау - мектеп әкімшілігі тарапынан бақылауға алынсын.

Комиссия төрайымы:
Хатшы:



М.С.Наменова
Н.Кулбаева