

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 23.10.2024ж

№ 2

Білім беру ұйымы «№83 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Бекеева Шара Алмашовна - «№83 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің директоры, комиссия төрағасы;
2. Аймагамбетова Гулбану Сарсембековна- мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;
3. Жугунисова Мира Султановна – мектеп директорының бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;
4. Сатаева Ранай Пржановна – мектеп Қамқоршылық кеңесінің төрайымы, комиссия мүшесі;
5. Корганбаева Роза Нурлановна– ата-аналар комитетінің мүшесі, комиссия мүшесі;
6. Жанабергенова Индира Калдыбаевна – ата-ана, комиссия мүшесі;
7. Таскараева Айгерим Амангельдиевна– ата-ана, комиссия мүшесі;
8. Балмырзаева Гульмира Жолгуттиевна – сынып жетекші, комиссия мүшесі;
9. Курманкулова Минсиз Жолдасовна – мектеп аяжаны, комиссия мүшесі.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеру 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)				

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		2 тәуелсіз және 1 сатуға арналған сақ
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				
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
<b>Нан цехы</b>				
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				



2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дәрумендендіру		-		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		120 орын		
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
Сабынның болуы		2		
Кептіргіштердің болуы		2		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		жақсартылу
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		жеткілікті
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

<b>Пісіру цехы</b>				
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				
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
<b>Буфет</b>				
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				мәтінде санитарлық тағамдар сақталмайды
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				



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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
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				
<b>Тоңазытқыштар</b>				

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары				
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың 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 бөгде 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				
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің 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, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		















САРЫ МАЙ

БРАДА

ERL

ERL







НАН  
СӨРЕСІ

К "ИБРАГИМОВА"











МАК "НАЛИМОВА"

















КУРП

АТМ

ТАКА