

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 07.11.2023

№ 3

Білім беру үйымы: «Жанаесіл ауылының ЖОББМ» КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ИП « Галиева Ж.Н

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директоры: Құлмағамбетов Т.М.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Қожахметова Г.Ж.

Кәсіподақ төрайымы: Жанауова А.Б.

Мектеп медбикесі: Рерих С.Н.

Әлеуметтік педагог: Китанова А.М.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің колданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+			
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы		+		
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 бакылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, 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		+		
Көлтіргіштердің болуы				
Жиһаздың жағдайы	+			
Үстелдерді өңдеуге арналған курал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-куйі		+		
Бідыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-куйі	+			
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-куйі				
«Ыңдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы			-	
Бістық және сұық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықшардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда корғаныш 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 таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+ +		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+ +		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+ +		
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+ +		
Тамак қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+ +		
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу (не өндеделді және кім жаупты)		+ +		
Ағындылықты сақтау: -«ллас» асхана ыдыстарын жинау; -жуу және өндеу процесі; -таза асхана ыдыстарын сақтау		+ +		
Тазалау кестесінің болуы	+ +			

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сузымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+ +		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+ +		
Тауар көршілестігін сақтау		+ +		
Тамак 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		+ +		
Тамак 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 дұрыстыры		+ +		

Ет цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ +		
Санитарлық жағдайы		+ +		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+ +		

Көкөніс цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ +		
Санитарлық жағдайы		+ +		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+ +		

Ұн цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ +		
Санитарлық жағдайы		+ +		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+ +		

Нан цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ +		
Нан сақтауга арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке сұын ерітіндісінің болуы		+ +		

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге түйіктәудің болуы, резенке кілемшелердің болуы	+			
Механикалық жедеттудің 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 сактау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған курал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)		+		
Бага 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 жеткізуілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-тұлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді еткізу 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 еткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жарапардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалкы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		

Дүш бөлмесі, ванна бөлмесі			+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалың, таңбалауды сактауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы.		+		
Оларды сактау шарттары		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. Тоңазытқыштағы тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің көрсетілмеген.
2. Қоймалардың санитарлық жағдайы төмен.
3. Тазалау кестесінің болмауы.

Комиссияның қолдары:

Мектеп директоры:  Кұлмағамбетов Т.М.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:  Кожахметова Г.Ж.

Кәсіподак тәрайымы:  Жанауова А.Б.

Мектеп медбикесі:  Рерих С.Н.

Әлеуметтік педагог:  Китанова А.М.

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

Хаттама № 3

Күні: 07.11.2023

Білім беру үйімі: Жаңаесіл жалпы білім беретін мектебі.
Мынадай құрамдағы комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: Құлмағамбетов Т.М.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Қожахметова Г.Ж.

Кәсіподак тәрайымы: Жанауова А.Б.

Мектеп медбикесі: Рерих С.Н.

Әлеуметтік педагогі: Китанова А.М.

Күн тәртібі:

1. Жаңа оқу жылына мектеп асханасының дайындығын бақылау нәтижесі;
2. Мектеп асханасының санитарлық жағдайын бақылау нәтижесі;
3. Асханаға қажетті құралдармен жабдықталуын бақылау нәтижесі;
4. Бекітілген мәзірге сәйкес қажетті тамақ өнімдерінің дайындығын тексеру нәтижесі;

Қаралды:

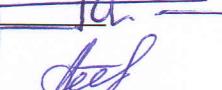
Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, ыдыс-аяқтардың тазалығы, азық-түлік сақтайтын қоймалар, жеміс-көкөніс сақтайтын орындар, қайнату, ыдыс -аяқ жуатын бөлмелер, азық -түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай. Ата-аналар мен басқа бақылаушылар тарарапынан « Шағымдар мен ұсыныстар» журналы арналған.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. Тоңазытқыштағы тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдері болмады.
2. Қоймалардың санитарлық жағдайы төмен.
3. Тазалау кестесінің болмауы.

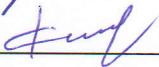
Комиссияның мүшелерінің қолдары:

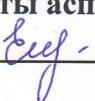
Мектеп директоры: Құлмағамбетов Т.М. 

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Қожахметова Г.Ж. 

Кәсіподак тәрайымы: Жанауова А.Б. 

Мектеп медбикесі: Рерих С.Н. 

Әлеуметтік педагогі: Китанова А.М. 

**Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және
/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
танысты  (қолы)**