

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 25.04.2024

№ 8

Білім беру ұйымы: «Жанаесіл ауылшының ЖОББМ» КММ
Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда) ИП « Галиева Ж.Н

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директоры: Құлмағамбетов Т.М.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Қожабекова Г.Ж.

Кәсіподак тәраймы: Жанауова А.Б.

Мектеп медбикесі: Жақсыбаева А.А.

Әлеуметтік педагог: Китанова А.М.

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 картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап 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 дәрумендендіру		+		
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		+		
Кептірғіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған курал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-куйі		+		
Ідистің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-куйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-куйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Істық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндөу 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 өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: -«clas» асхана ыдыстарын жинау; -жуу және өндөу 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		+		
Кекөністерді 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 цехи

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

Кекөніс 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 сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке сұзы		+		

ерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+			
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
Пісіру цехи				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+			
Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	+			
Механикалық жедетудің 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 күэландыратын құжаттардың болуы	+			
Жұмыртқаны сақтау шарттары	+			
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	+			
Жұмыртқа жууга 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 жеткізуілермен 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 фабрикаттардың бракераждық журналы	+			
«С-дәрүмендендіру» журналы	+			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағылау журналы	+			
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бағылау 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 бағылау бағдарламасының болуы	+			
Тұрмыстық бөлме				
Арнағы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+			
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+			

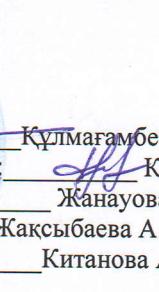
Арнайы киімді сактауға арналған шкафтың болуы		+	
Дүш бөлмесі, ванна бөлмесі		+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкеммалын, таңбалауды сактауға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

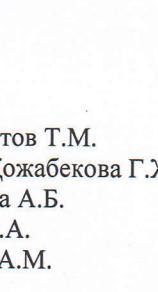
Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, азық-түлік сақтайтын қоймалар барлығы талапка сай.

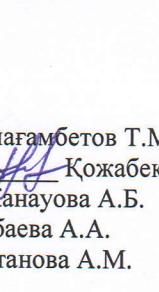
Комиссияның қолдары:

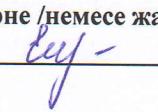
Мектеп директоры:  Күлмагамбетов Т.М.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:  Қожабекова Г.Ж.

Кәсіподак тәрайымы:  Жанауова А.Б.

Мектеп медбикесі:  Жаксыбаева А.А.

Әлеуметтік педагог:  Китанова А.М.

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

Хаттама № 8

Күні: 25.04.2024

Білім беру ұйымы: Жаңаесіл жалпы білім беретін мектебі.

Мынадай құрамдағы комиссия мүшелері:

Мектеп директоры: Құлмағамбетов Т.М.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Қожабекова Г.Ж.

Кәсіподак тәрайымы: Жанауова А.Б.

Мектеп медбикесі: Жақсыбаева А.А.

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 тарапынан «Шағымдар мен ұсыныстар» журналы арналған.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы, асхананың жалпы тазалығы, азық-түлік сақтайтын қоймалар барлығы талапқа сай.

Комиссияның мүшелерінің қолдары:

Мектеп директоры: Құлмағамбетов Т.М.

Тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Қожабекова Г.Ж.

Кәсіподак тәрайымы: Жанауова А.Б.

Мектеп медбикесі: Жақсыбаева А.А.

Әлеуметтік педагогі: Китанова А.М.

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