

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 29.09.2023

№ 1

Білім беру ұйымы Абай атындағы жалпы білім беретін мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Э. Абдулаттаев

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. А. Қаззақбаев - мектеп дир. м. у. а. қол. төрағасы
2. Т. Иманова - ата-ана қол. төрайымы
3. М. Қалматқиясов - МӘШҰМО
4. А. Қазақбай - мед. біке
5. Б. Маханова - баст. сынып мұғалімі
6. А. Күресбаева - қам. кенес. төрайымы
7. А. Мамбетова - зиялы педагог хатшы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

№	Көрсеткіш	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	+		
	Ауыз су режимін ұйымдастыру	+		
	Дайын өнімнің сапасы	+		
	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	+		
	Тағамды дәрумендендіру	+		
	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-	-	бюджет жоқ
	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	-	-	
	Отыратын орындар саны	100		
	Қол жуатын раковиналардың саны	3 шт		
	Сабынның болуы	+		
	Кептіргіштердің болуы	-		
	Жиһаздың жағдайы	+		
	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+		
	Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+		
	Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткілікті болуы	+		

Асхананың санитариялық жай-күйі	+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+		
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)	+		
Тамақ калдыктарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
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	+		
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	-		
Термометрлердің болуы	-		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі	+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	-		
Механикалық желдетудің жай-күйі	-		
Санитарлық жағдайы	-		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+		
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	+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+		
Толық тазалау жүргізу журналы	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	-		
Аспазшының арнайы киімінің қосалқы жиынтығының болуы	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Дезинфекциялық құралдардың болуы.	+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде асхана мүшесі параметрлері сәйкес келеді. Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары, күнделікті жүзіндік перенестибалық жүзіндік сәйкес. Санитарлық жағдай тапалға сәйкес.

Комиссияның қолдары:

А. Базақбаев - ком. төрағасы ✓ *А. Базақбаев*
Т. Иманова - ата-ана ком. төр. ✓ *Т. Иманова*
М. Қаматайқызы - мүшесі ✓ *М. Қаматайқызы*
А. Басқабай - мүшесі ✓ *А. Басқабай*
Б. Жапанова - " - ✓ *Б. Жапанова*
Ж. Күресбаева - " - ✓ *Ж. Күресбаева*
А. Мамбетова - " - ✓ *А. Мамбетова*

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