

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 30.10.2023ж.

№ _____

Білім беру ұйымы Абай атындағы жалпы білім беретін мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Э. Абдыпатшаев

Мынадай құрамдағы комиссия:

- | | | |
|----|------------------|------------------------------------|
| 1. | Ж. Қазақбаев | - мектеп дир. м.у.а. қам. торақасы |
| 2. | Т. Иманова | - ата-ана қам. торақасы |
| 3. | М. Қалмағамбетов | - МЖШҚО |
| 4. | А. Қасқабай | - мед. бақсе |
| 5. | Б. Мапанова | - баст. сақон. мұғ. мүшесі |
| 6. | А. Күресбаева | - мүшесі |
| 7. | А. Мамметова | - з. 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	-	-	бұзрет жоқ
	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	-	-	
	Отыратын орындар саны	100		
	Қол жуатын раковиналардың саны	3 ш.		
	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 қалдықтарын 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 максаты 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 жабдықтарының 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:

Мектеп асханасын тексеру барысында аспазшылар асхана заттарын мабдуқтары түгел, таза күнделікті ас мазірінің азық-түліктері түгел ері жеткілікті де сақтап отыр. Тоңазытқыштардың қызметі азық-түліктерімен тапталып отыр. Күнделікті ас мазіріне сан алуан ері тамақ талмақтарымен бұзылған талмақтармен.

Комиссияның қолдары:

А. Қазақбаев - қол. төрағасы ✓
 Т. Матаева - мүшесі ✓
 И. Қалмағамбетов - " - " - " ✓
 А. Қасқабай - " - " - " ✓
 Б. Манаева - " - " - " ✓
 А. Қуресбаева - " - " - " ✓
 А. Мамытова - " - " - " ✓

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