

«Сұлукөл ЖОББМ» КММ бойынша

тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06.09.2023г.

№ 1

Білім беру ұйымы: Сұлукөл шағын орта білім беретін

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ИП Кемменбаева

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Утегенова А -мектеп директоры, комиссия төрайымы
2. Құлбарақова Қ-директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3. Аяганов М.Н-директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
4. Ата-аналар комитетінің төрайымы- Серимбаева А
5. Медицина қызметкері-Калжанова Ф
6. Әлеуметтік педагог Жубатканова Н.К

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілі:

Корсеткіш	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		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы, қасықтарды, шаңышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың сатудың және пайдаланудың болуы				жоқ

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы					сатылмайды.
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отыратын орындар саны		48			
Қол жуатын раковиналардың саны		+			
Сабынның болуы		+			
Кептіргіштердің болуы		+			
Жиһаздың жағдайы		+			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+			
Асхананың санитарлық жай-күйі		+			
Жинау мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+			
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+			
Ыстық және суық сумен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+			
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		+			
Тазалау кестесінің болуы		+			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					

Коймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Коймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				NO
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				NO
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дурыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтау мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				NO
Көкөніс цехы				
Жабдықтау мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				недеу
Үн цехы				
Жабдықтау мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				недеу
Нан цехы				
Жабдықтау мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы				недеу
Пісіру цехы				
Жабдықтау мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				недеу
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа және қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар				

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге арналған 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 - дәрумендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
-----ж----- ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосі		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы.		+		
Ас блогы 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		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		барлығы - рольшатақ
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істеуі)		+		
Жинау мүқәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы		+		







Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				
Москит торының болуы				
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ақпараттардың мақалалары, материалдары, бағалары, тапсырмалары. Құрылымды асама мақалалар тексеріліп, олардың жинау мақалалары жүргізіледі. Оқушылардың ішкілік ауыз сөз бар. Тапсырмалар асамама өзінше жүргізіледі, Әрі қорықтардан беріледі. Тегіс өкілдер мақалалары бағалардан оқушылардың мақалалары тапсырмалары бағаларының деңгейде.

Комиссияның қолдары:

1. Мектеп директоры, комиссия төрайымы
2. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3. Директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
4. Ата-аналар комитетінің төрайымы
5. Медицина қызметкері
6. Әлеуметтік педагог

 А. Утегенова
 К. Құлбарақова
 М. Аяганов
 А. Серімбаева
 Ф. Қалжанова
 Н. Жубатқанова

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