

**Қоянды ауылы №1 жалпы білім беретін орта мектебі оқушылардың
тамақтану сапасын бақылау комиссияотырысының
№ 7 хаттамасы**

Қатысқандар:

13. 03. 2024 ж.

Тәрбие ісінің меңгерушісі: Б.Арейхан, З.Манат
Бастамашыл топ мүшесі: Г.Б.Алимова
Ата-аналар комитетінің төрағасы: Е. Шөрке
Мектеп мейірбикесі: Е. Мухамбет, Е.Рахат, М.Орсхан
Әлеуметтік педагогтар: Т.Муса, К. Авидкалам, Н.М.Акишева

Күн тәртібінде:

1. Жекелеген санаттағы оқушылардың тамақтандыруды ұйымдастыру қызметі
2. Асхананың санитарлық жағдайы.
3. Ыстық тамақтың күнделікті ас мәзіріне сай жасалуын қадағалау

Тыңдалды:

Әлеуметтік педагог: Жаппай білім қоры бойынша барлығы 989 оқушы тегін тамақпен қамтылған. Оның ішінде 831 оқушы бастауыш сынып оқушылары, оқушы жаппай білім қорынан 158, ал 20 оқушы арендатор есебінен тамақтанады.

Мектеп медбикесі: Күнделікті тағам сынамаһы алынып тұрды. СЭС талаптарына сәйкес нәрлігі қамтамасыз етілуі керек.

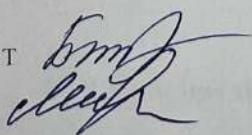
Азық-түліктің арнайы автокөлікпен жеткізілуі, қоймада азық-түліктің дұрыс тіркеліп, сақталуы, оларды уақытылы жұмсалуды қадағалау журналы жүргізілуде.

Бастамашыл топ мүшесі: Г.Б.Алимова оқушыларға берілетін ыстық тамақ күнделікті ас мәзіріне сай берілуде, алайда тағамдардың дәмсіз, бүгінгі ас мәзірі бойынша берілген рассольниктің сорпамсына тұздалған қияр көп қосылғандықтан дәмсіз, ащы, ал компоттың құрамының көп мөлшері (80%) су.

ШЕШІМ:

1. Оқушылардың тамақтану сапасын қажетті нормаларға сәйкес болуды қадағалансын.
2. Асхананың санитарлық жағдайы қатаң бақылауға алынсын
3. Оқушыларға тамақ бекітілген ас мәзірі бойынша берілсін.

Төраға: Сәрсекеев Бакыт
Хатшы: Муса Тамаша



Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.03.2024ж.

№ 7

Білім беру ұйымы: Қоянды ауылы №1 жалпы орта білім беретін мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда): ИП «Байтерек»

Мынадай құрамдағы комиссия: директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Б.Арейхан, З.Манат, ата-аналар комитетінің төрағасы Е.Шөрке, бастамашыл топ мүшесі Г.Б. Алимова, мектеп мейірбикесі М.Орехан, әлеуметтік педагогтар Т.Муса, К.Авидкалам, Н.М.Акишева.

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 тамактану кестесі мен тамактану 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 бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға 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			+	
Көптіргіштердің болуы			+	
Жиһаздың жағдайы	+			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+			
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғанып 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		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау; -жуу және өңдеу 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		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда,		+		

тегендердегі танбаланған 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 цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Пісіру цехы				
Жабдықтар 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		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы, Асхана қызметкерлерінің жеке		+		

және өндірістік гигиенасын сақтау

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы

Жұмыртқаны сақтау шарттары

Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық

Жұмыртқа жууға арналған құрал

Бактерицидті шамның болуы

Буфет

Мөрмен немесе колмен 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 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

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 өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

Толық тазалау жүргізу журналы

Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

Тұрмыстық бөлме

Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы

Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы

