

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 27.09.2024ж.

№ 2

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

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда): ЖК «Байтерек»

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрайымы – мектеп директоры М.Савилхан

Комиссия мүшелері:

1. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары - Б.Арейхан

2. Қамқоршылық кеңесінің төрағасы - Б.Сәрсекеев

3. Ата-аналар комитетінің төрағасы - Е.Шөрке

4. Бастамашыл топ мүшесі - Г.Б. Алимова

5. Мектеп мейірбикесі - М.Орхан

6. 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		№ C17.H.KZ47VBS0 0112875 от 21.06.2018		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары				Арендатор өзі тасымалдайды
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		Сәйкес келеді		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		9.00-18.00		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		Тамақтану арасындағы аралық сақталған		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс бар		
Ауыз су режимін ұйымдастыру				Оқушыларға арнайы шәйнектерге қайнатылған су қойылған
Дайын өнімнің сапасы		Сәйкес келеді, барлық өнім сапаға сай		
Бақылаудағы тағамның болуы		Бар		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		Бар		
Технологиялық картаға сәйкестігі		Технологиялық карта қолданады		
10 порцияны бақылап өлшеу		Таразыға өлшенеді		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		Сәйкес келеді		

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	Қоймада термометр жоқ, сынып қалған	сақталады		
Тауар көршілестігін сақтау		сақталған		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Әр тамақ өнімінің жарамдылы қ мерзімі әр апта сайын тексеріледі		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		Көкөністер арнайы таңбаланған жәшіктерде сақталады		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		Талапқа сай		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Тыйым салынған тағамдар қолданылм айды		

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		Таңбалау бар		
Термометрлердің болуы		Бар		
Тауар көршілестігін сақтау		Сақталған		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Сақталған		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		Талапқа сай		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Тыйым салынған тағамдар қолданылм айды		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		Тәуліктік сынама арнайы банкаларда сақталады		

Ет цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Тақтайша және пышақтар мүкәммәлді таңбаланған		
Санитарлық жағдайы		Талапқа сай		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың		пайдаланы лмайды		

Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс- парақ)	Шам талап етіледі	Ас содасы		
	Буфет			
Баға белгілерінің болуы		Мөр басылған буфет өнімдерінің бағасы бар		
Сақтау шарттарын сақтау		Бар		
		Буфет тағамдары ның беттері жабық		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		1 күн, келесі күні алдыңғы күнгі тағамдар сатылмайды		
Санитарлық жағдайы		Жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сатылмайды		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				Арендатордың айтуы бойынша бар
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	Хабарлама жоқ			
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		Ұн, қант, жарма, сүт өнімдері, ірімшік, май, нан сертификат тары бар		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		Сәйкес келеді		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		Сәйкес келеді		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		Технология лық карта бар		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		бар		Жартылай фабрикаттар пайдаланылмай ды
		бар		
«С-дәрумендендіру» журналы				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	Талап етіледі			
ж. ас өнімдері		Бақылануд		

болуы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Көкөніс цехы			
Санитарлық жағдайы					
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Таңбаланған			
		Талапқа сай			
		Пайдалан байды			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Ұн цехы			
Санитарлық жағдайы					
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Таңбаланған			
		Талапқа сай			
		Пайдалан байды			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Нан цехы			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		Таңбаланған			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		Бар			
Санитарлық жағдайы		Бар			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Жақсы			
		Пайдалан байды			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Пісіру цехы			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		Таңбаланған			
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		Жақсы			
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		Жерге тұйықталу бар			
Механикалық желдетудің жай-күйі		Желдеткіш 2024 жылы орнатылған			
Санитарлық жағдайы		Жақсы			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Пайланбайды			
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		Арнайы қол жуатын орын жоқ			
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				Арендатор айтуынша сертификаттар бар	
Жұмыртқаны сақтау шарттары			Сәйкес келеді		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			Таңбаланған пластмасса ыдыс бар		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		Сәйкес келеді		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		Су жылытқыш бар		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		Жарамды		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		Ас блоктарында шамдар бар		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		Сәйкес келеді		
Жуу құралдарының болуы		Жуу құралдары бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		Жуу құралдары тамақтардан бөлек жеке қорапшада сақталады		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		Сәйкес келеді		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	Жуу құралдарына сертификат жоқ			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		Қақпағы бар бөшке		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		Сәйкес келеді		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		Ыдыстарды тамақ қалдығын төккен соң жуу құралдарымен жуады, ыстық сумен шайып, кептіріледі		
		Сәйкес келеді		
Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау; -жуу және өңдеу процесі; -таза асхана ыдыстарын сақтау		бар		
Тазалау кестесінің болуы				

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		Сусымалы өнімдер стеллаждарда		

3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		Сәйкес келеді		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		Сәйкес келеді		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		Ыдыс таситын құралдар құрғақ, әр тамақ тасығаннан кейін сүртіліп, тазаланады		
Тағамды дәрумендендіру		Аспаптар дұрыс сақталады (жоғары қаратылып)		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сәйкес келеді		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		Тыйым салынған тағамдар дайындалмайды және сатылмайды		
		Асханада тамақпен байланысты емес тауарлар сатылмайды		

Тамақ ішуді ұйымдастыру

Отыратын орындар саны		200 орын		
Қол жуатын раковиналардың саны				Арнайы қол жуатын раковиналар жоқ
Сабынның болуы				Сұйық сабын қолданады
Кептіргіштердің болуы	Кептіргіштер жоқ, талап етіледі			
Жиһаздың жағдайы		жақсы		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		Сәйкес келеді		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		Сынық ыдыстар қолданылмайды		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		Барлық ыдыстар жеткілікті		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Талапқа сай		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		Барлық ыдыстар таңбаланған, өз орнында		

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
Тоңазытқыштардың 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
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті
(форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы
киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі,
таңбалануының болуы
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға
арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың)
болуы

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе
құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары
Москит торының болуы

а			
Барлық асхана қызметкерлерінің мед.кітапшалары бар			
жоқ			
Бар			
Бар			
Бар			
Бар			

Киімнің қосалқы жиынтығы бар			
Шкаф талап етіледі			
Шкаф талап етіледі			
Талап етіледі			
Сәйкес келеді			
Сәйкес келеді			
Талап етіледі			
Дезинфекциялық құралдар жеке қорапшаларда сақталады			
Талап етіледі			

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Түпінгі тексеріс бұша ас мәзірі күнделікті
меню бойынша берілуде. Траншкөру жасалма*

сәй. Астана іші, қойманың іші таға.
Тамақтарға дүңгі

Комиссия төрайымы

Тәрбие ісінің меңгерушісі
Қамқоршылық кеңесінің төрағасы
Ата-аналар комитетінің төрағасы
Бастамашыл топ мүшесі
Мектеп мейірбикесі
Әлеуметтік педагогтар

М.Савилхан

Б.Арейхан

Б. Сәрсекеев

Е. Шәрке

Г.Б. Алимова

М.Орсхан

Т.Муса

Н.М.Акишева

К.Авидкалам

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

Қоянды ауылы №1 жалпы білім беретін орта мектебі оқушылардың
тамақтану сапасын бақылау комиссия отырысының
№ 2 хаттамасы

Қатысқандар:

27. 09. 2024 ж.

Тәрбие ісінің меңгерушісі: Б.Арейхан
Қамқоршылық кеңесінің төрағасы: Б.Сәрсекеев
Бастамашыл топ мүшесі: Алимова Г.Б.
Мектеп мейіrbикесі: 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: Оқушылардың тамақ ішуге арналған уақыт белгіленген, әр сынып санитарлық талаптар бойынша асханаға әр түрлі уақытта келіп тамақтанады. Бұл кесте мектеп директорының қолымен мөрімен бекітілген. Барлығы 938 оқушы тегін тамақпен қамтылған. Оның ішінде 830 оқушы бастауыш сынып оқушылары, 88 оқушы жаппай білім қорынан, ал 20 оқушы арендатор есебінен тамақтанады.

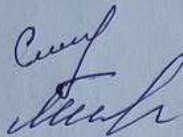
Мектеп медбикесі: Күнделікті тағам сынағасы алынып тұрады. СЭС талаптарына сәйкес нәрлігі қамтамасыз етілуі керек. Азық-түліктің арнайы автокөлікпен жеткізілуі, қоймада азық-түліктің дұрыс тіркеліп, сақталуы, оларды уақытылы жұмсалуды қадағалау журналы басталып, журналды жүргізу мен мектеп медбикесі айналысып отрады.

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы: Б.Сәрсекеев оқушыларға берілетін ыстық тамақ күнделікті ас мәзіріне сай берілуде, тағамдардың өлшемі бекітілген ас мәзірімен сәйкес келеді. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген ас мәзіріне сәйкес келуі тиіс. Бүгінгі ас мәзірі бойынша биточки еттен (үрмелі қызыл негізгі тұздық), гарнир: картоп езбесі (сары маймен), қара шәй қантпен және лимонмен, ірімшік, қара бидай наны. Барлық санитарлық талаптар сақталған, тамақтары дәмді, ас мәзірінен ауытқу жоқ.

ШЕШІМ:

1. Оқушылардың тамақтану сапасын қажетті нормаларға сәйкес болуы қадағалансын.
2. Асхананың санитарлық жағдайы бақылауда болсын.
3. Тағамдардың сапасы қатаң қадағалансын.

Төраға:
Хатшы:



Сәрсекеев Бақыт
Муса Тамаша