

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 23.10.2024ж.

№ 3

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 - Е.Рахат
6. Әлеуметтік педагогтар - Т.Муса, 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				неғар туралы
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		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті				мәзір неғар
Технологиялық картаға сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу		+	*	неғар мәзір неғар
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			+	
Кептіргіштердің 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» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарыктандыру 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		+		
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				

Түгіндісін жинауға арналған ыдыс пен тамақтардың 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				қолмен жұмыс қылмыс қылмыс қылмыс қылмыс
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы				
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен 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		+		

«Орикаттардың бракераждық журналы «Ас-тәуірмендендіру» 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		+		
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			+	Материал жеткіліксіз, қолбалау
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		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Бүткүл тамактан иштү ичмеси ичире сай калмасы.
Ичир баймасы 150 гр, салтан тамак ичмеси 75 гр
Басармудан келин сарыктын тамактан
келеси тамактан келин (Басармудан тамак-
тан келин) Салтанаттын тамактан
тамак.

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. Шөрке

Г.Б. Алимова

Е.Рахат

Т.Муса

Н.М.Акишева

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

**Коянды ауылы №1 жалпы білім беретін орта мектебі оқушылардың
тамақтану сапасын бақылау комиссия отырысының
№ 3 хаттамасы**

Қатысқандар:

23. 10. 2024 ж.

Комиссия төрайымы: мектеп директоры М. Савилхан

Комиссия мүшелері:

Тәрбие ісінің меңгерушісі: Б.Арейхан

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы: Б.Сәрсекеев

Ата-аналар комитетінің төрағасы : Е. Шөрке

Бастамшыл топ мүшесі: Г.Б. Алимова

Мектеп мейірбикесі: Е.Рахат

Әлеуметтік педагогтар: Т.Муса, Н.М.Акишева

Күн тәртібіндегі сұрақтар:

1.Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру.

2.Асхананың санитарлық жағдайы.

Тыңдалды:

1.Әлеуметтік педагогтар оқушылардың тамақ ішуге арналған уақыты белгіленген, әр сынып санитарлық талаптар бойынша асханаға әр түрлі уақытта келіп тамақтанады. Бұл кесте мектеп директорының қолымен мөрімен бекітілген. Барлығы 933 оқушы тегін тамақпен қамтылған. Олардың 815 оқушы бастауыш сынып, жаппай білім қорынан 118 оқушы тамақтанады.

2.Мектеп медбикесі: Күнделікті тағам сынамасы алынып тұрады, СЭС талаптарына сәйкес нәрлілігі қамтамасыз етілуде.

3. Қамқоршылық кеңесінің төрағасы, бастамшыл топ мүшесі Б.Сәрсекеев Г.Б. Алимова сөз сөйледі. Ас мәзірі бүгінгі бекітілген ас мәзірге сәйкес келетіндігі туралы, асхананың санитарлықжақсы, таза, температуралық тәртіп сақталғандығы туралы айтып өтті.

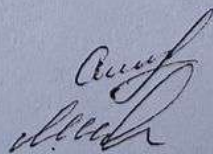
ШЕШІМ:

1.Асханадағы жұмысты үнемі қадағалап отырсын.

2.Оқушылардың тамақтану сапасын қажетті нормаларға сәйкес болуы қадағалансын.

Төраға:

Хатшы:



Сәрсекеев Бақыт
Муса Тамаша