

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20.09.2022 ж

№ 1

Білім беру ұйымы «50 жалпы орта білім беретін мектебі» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия мүшесінің төрайымы М.Жумагазиева

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Б.Қайыркұл

Директордың бастауыш сыныптар бойынша оқу-тәрбие ісі жөніндегі орынбасары З.Утегенова

Есепші Г.Омарова

Қамқоршылық кеңесі төрайымы М.Кулшурина

Мектеп медбикесі З.Габдушева

Әлеуметтік педагог З.Казмагамбетова

Ата-аналар комитетінің өкілі Р.Жайтлеуова

Ата-аналар комитетінің өкілі Г.Нураханова

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздігінің 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		+		
Еркін мәзірге арналған бекітілген прайстың болуы		+		
Асыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		+		

Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		неғ		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		неғ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		неғ		
Отырғызу орындарының саны		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		таппа бай		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		бар		

Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		

Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		тамаққа сый		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		тамаққа сый		
Көкөніс цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
		тамаққа		

Ұп пехы			
Жабдыктар мен мүкамалды тандау		+	
Санитариялык жай-күй		+	
Нан пехы			
Жабдыктар мен мүкамалды тандау		+	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған		+	
1% сірке суы ерітіндісін болуы			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен		+	
Санитариялык жай-күйі		нормалық	
Пісіру пехы			
Жабдыктар мен мүкамалды тандау		+	
Жабдыктар жабдыктарынын жарамдылығы және жай-күйі		+	
Санитариялык жай-күй		нормалық	
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану			
Сапа мен кәсіпшілікті куландыратын құжаттардың болуы		нормалық	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		нормалық	
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тандау бар сыйымдылық		нормалық	
Жұмыртқа жууға арналған құрал		нормалық	
Бактериялық шап			
Бүфет			
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын бүфет өнімдері асортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+	
Бата белгілерінің болуы		+	
Сақтау шарттарын сақтау		+	
Сау шарттары мен мерзімдерін сақтау		+	
Санитариялык жай-күй		+	

Құжаттар

Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

*Тамақтану сапасына мониторинг
жасау нәтижесі бойынша
аспақаның барлық параметрлері нормалға сай.*
Комиссияның қолдары:

Комиссия мүшесінің төрайымы *А.Жумагазиева* А.Жумагазиева
Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары *Б.Қайыркұл* Б.Қайыркұл
Директордың бастауып сыныптар бойынша оқу-тәрбие ісі жөніндегі
орынбасары *З.Утегенова* З.Утегенова
Есепші *Г.Омарова* Г.Омарова
Қамқоршылық кеңесі төрайымы *М.Кулшурина* М.Кулшурина
Мектеп медбикесі *З.Габдушева* З.Габдушева
Әлеуметтік педагог *З.Казмағамбетова* З.Казмағамбетова
Ата-аналар комитетінің өкілі *Р.Жайтлеуова* Р.Жайтлеуова
Ата-аналар комитетінің өкілі *Г.Нураханова* Г.Нураханова

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты ЖК «ТАМАК» *А.Жумагазиева* (қолы)