

Тамактану сапасына мониторингін жүргізу актісі

Күні 02.09.2024 ж.

№

Білім беру ұйымы «И.Журба атындағы жалпы білім беретін мектеп»

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссиялар:

1. Комиссия төрайымы:

Мектеп директоры

М.Мұстафа

Комиссия мүшелері:

2. ДТЖЖО

С.Ерсултанов

3. Қамқоршы кеңесінің төрағасы

Е.Сарбасов

4. Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Н.Сарсенбекова

5. Ата-ана комитетінің төрағасы

А.Қошкарбаев

6. Мектеп медбикесі

Ж.Сергулиева

7. Әлеуметтік педагог

К.Абулова

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	+	+		
Бакылаудағы тағамның болуы	+	+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+	+		
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	+		
10 порцияны бакылап 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	80	80		
Қол жуатын раковиналардың саны	3	3		
Сабынның болуы	+	+		
Комиссияның бағасы				

Жинау жай-күйі	+	+		
Өңдеу және өңдеу арналған құрал	+	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		
Ыдыс пен қосалма жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+	+		
Жинау мүқаммалы (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	+	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ғалаатдан қорғаныш бар шамдардың болуы				
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жабдықтардың болуы	+	+		
Жуу құралдарының болуы	+	+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабдықтамаста)	+	+		
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)	+	+		
Ағымдылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+	+		
Таңалау кестесінің болуы	+	+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+		
Температуралық-ылддылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	+		
Тауар көріністесінің сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендерді таңбалаған сыйымдылықтарда сақтау	+	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы				

Топазытқыштар

Топазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+	+		
Термометрлердің болуы	+	+		
Тауар көріністесінің сақтау				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы	+	+		

Жабдықтың санитарлық жағдайы			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сақтау және пайдаланудың болуы			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сақтау және пайдаланудың шарттары мен қорытынды	+	+	
Ет цехы			
Жабдықтар мен мүкәмалды танбалау	+	+	
Санитарлық жағдайы	+	+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сақтау және пайдаланудың болуы			
Көкөніс цехы			
Жабдықтар мен мүкәмалды танбалау	+	+	
Санитарлық жағдайы	+	+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сақтау және пайдаланудың болуы			
Үн цехы			
Жабдықтар мен мүкәмалды танбалау			
Санитарлық жағдайы			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сақтау және пайдаланудың болуы			
Нан цехы			
Жабдықтар мен мүкәмалды танбалау	+	+	
Нан саяттуға арналған сорелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шеткісанын болуы			
Санитарлық жағдайы			
Тыйым салынған өнімдердің болуы			
Пісіру цехы			
Жабдықтар мен мүкәмалды танбалау	+	+	
Өлестір жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+	
Исрге тұйықтың болуы, резинке кілемшелердің болуы			
Механикалық желдетудің жай-күйі	+	+	
Санитарлық жағдайы	+	+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сақтау және пайдаланудың болуы			
Персоналдың қол жууы және келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік киімдерін сақтау	+	+	
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			
Мермен немесе қолмен расталған сапылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			
Ыдыс бөлімдерінің болуы			
Сақтау шарттарын сақтау			
Сақтау шарттары мен мерзімдерін сақтау			
Санитарлық жағдайы			

Тамақ сапалық тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сақталуы және пайдаланудың болуы

Күжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар	+	+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+		
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі	+	+		
Тамақ дайындаудың технологиялық карталары	+	+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың 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 бөге заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+	+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+	+		
Толық тазалау жүргізу журналы				
Тоңаытқыштардың 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 мүкәммалы, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілесне күжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+		
Москит торының болуы	+	+		
Жиынты				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: _____

Комиссияның қолдары:

1. Мектеп директоры

2. ДІЖЖО

3. Қамқоршы кеңесінің төрағасы

4. Ата-ана комитетінің төрағасы

5. Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

6. Мектеп медбикесі

7. Әлеуметтік педагог

[Handwritten signatures]

М.Мұстафи

С.Ереуланов

Е.Сырбаев

А.Қонарбаев

Н.Сарсенбеков

Ж.Сергулиева

К.Абулова

Бағаланышы:

Нурданова Айгүл

Қараров

(Аты-жөні, қолы)

Мектеп директоры



М.Мұстафи