

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 29 маусым 2024 ж.

№ 1

Білім беру ұйымы Д. Құрманғалиев атындағы №44 мектеп - гимназия

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) И.Д. Зотова

Мынадай құрамдағы комиссия:

Б.С. Тилекбаева - мектеп гимназия директоры
Б.Б. Мұсағалиев - қашықтан оқыту төрағасы, А.С. Сірікбайқызы - ата-аналар комитетінің мүшесі, Я.Я. Темірбаева - директордың орынбасары
Б.Р. Әбдіқалиева - мектеп мұдирісі, Н.С. Бисенбаева - бухгалтерлік прораб, А.С. Крайнова - асхана меңгерушісі

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 қорытындының 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 арналып бекітілген прайстың болуы	бар	бар	-	-
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+	-	-
Дайын өнімнің сапасы	мәсәле бар	мәсәле бар	-	-
Тыйым салынған тағамның болуы	жоқ	жоқ	-	-
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)	+	+	-	-
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	+	+	-	-

Тағамды дәрумендендіру	+	+	—	—
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	неоқ	неоқ	—	—
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	неоқ	неоқ	—	—
Отырғызу орындарының саны	210	210	—	—
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	4-5 мин	4-5 мин	—	—
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	4-5 мин	4-5 мин.	—	—
Қол жуатын раковиналардың саны	2+2	2+2	—	—
Сабынның болуы	бар	бар	—	—
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	бар	бар	—	—
Жиһаздың жай-күйі	тақсы	тақсы	—	—
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	бар	бар	—	—
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	тапалқа сай	тапалқа сай	—	—
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	бар	бар	—	—
Асхананың санитариялық жай-күйі	тапалқа сай	тапалқа сай	—	—
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	тапалқа сай	тапалқа сай	—	—
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+	—	—
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	тапалқа сай	тапалқа сай	—	—
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	бар	бар	—	—

Жуу құралдарының болуы	бар	бар	—	—
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	таңбаланба сай	таңбаланба сай	—	—
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	сақталмаған	сақталмаған.	—	—
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+	—	—
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	бар	бар	—	—
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	сақталмаған	сақталмаған.	—	—
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	бар	бар	—	—
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	таңбаланба сай	таңбаланба сай	—	—
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш 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				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+	-	-
Санитариялық жай-күйі	+	+	-	-
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+	-	-
Санитариялық жай-күй	+	+	-	-
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+	-	-
Санитариялық жай-күй	+	+	-	-
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+	-	-
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+	-	-
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+	+	-	-
Санитариялық жай-күйі	+	+	-	-
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+	-	-
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+	-	-
Санитариялық жай-күй	машинаға сай	машинаға сай	-	-
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	-	-	-	-
Жұмыртқаны сақтау шарттары	-	-	-	-
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	-	-	-	-
Жұмыртқа жууға арналған құрал	-	-	-	-
Бактерицидті шам	-	-	-	-

Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	бар	бар	—	—
Баға белгілерінің болуы	+	+	—	—
Сақтау шарттарын сақтау	+	+	—	—
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	+	+	—	—
Санитариялық жай-күй	талалқа сай	талалқа сай	—	—
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар	бар	бар	—	—
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	+	+	—	—
2024 жылғы 09 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	не бар	не бар	—	—
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+	+	—	—
Күрделі жинау жүргізу журналы	+	+	—	—
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+	—	—
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы	+	+	—	—
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	бар	бар	—	—

Арнайы киімді сақтауға арналған шкафын болуы	бар	бар	—	—
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	бар	бар	—	—
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	ташапқа сай	ташапқа сай	—	—
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	+	—	—
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+	—	—
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	бар	бар	—	—
Москит торының болуы	бар	бар	—	—
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар, асхана қызметкерлері мерген, тексеруден өткен, арнайы киім-кешек, ас ішкіні, құрлықты ас ішкіні бар, тамақтар жеткізілімі, бекетте жаңа жеткізілімі, құрал-жабдықтар барлығын жарамды, іске қосылар. Алмағұл, пәлсабақ, қызылдар тамақ, құрлықтарға қосылып тамақ беруде тамақ дайында.

Комиссияның қолдары:

Б.С. Мискинова
 Ж.А. Мешарбаева
 Б.Б. Мусаломшев
 Б.А. Ахметов
 Н.С. Әбдібаева -
 А.С. Крайнова

А
 Мешарбаева
 Мусаломшев
 Ахметов
 Әбдібаева
 Крайнова