

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 30.09.2024

№ 2

Білім беру ұйымы Д. Қонаев атындағы №44 мектеп-гимназиясы
 Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) ИЛ "Зотова"

Мынадай құрамдағы комиссия:

Б.С. Тилекшова, Б.Б. Мусаманшев,
Ж.Х. Мешметбаева, А.Берікбайшықов,
Б.Р. Әбдішев, Ж.С. Бисенбаева,
А.С. Крайнова.

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	сәйкес	сәйкес	-	-
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	сақталмаған	сақталмаған - 7%ке	-	-
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+	+	-	-
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы	бар	бар	-	-
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+	-	-
Дайын өнімнің сапасы	ташауға сай	ташауға сай	-	-
Тыйым салынған тағамның болуы	жоқ	жоқ	-	-
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	+	-	-
10 порцияны бакылап 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)	сақталмаған	сақталмаған.	-	-

Тағамды дәрумендендіру	+	+	-	-
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	-	-
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	-	-	-	-
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	+	+	-	-
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+	+	-	-
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	таппалқа сай	таппалқа сай	-	-
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+	-	-
Асхананың санитариялық жай-күйі	таппалқа сай	таппалқа 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	+	+	-	-
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	бар	бар	-	-
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	тамаққа сый	тамаққа сый	-	-
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+	-	-
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	сабынмен	сабынмен	-	-
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	тамаққа сый	-	-
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 өңдеуге 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	ташаққа сай	ташаққа сай	-	-
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы	-	-	-	-
Жұмыртқаны сақтау шарттары	-	-	-	-
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге 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	тамаққа рай	тамаққа рай	—	—
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	+	+	—	—
_____ 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	жоқ	жоқ	—	—
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	бар	бар	—	—

Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	бар	бар	—	—
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	бар	бар	—	—
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	тамаққа сай	тамаққа 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:

Асханара кетіп, тамақ перспективасын ас үйіне сәйкес дайындаған, тамақшының қартаю сәйкес, дүмі, түсі жақсы, ұйыстыру жөнісі тамаққа сай. Ыдыстар таза, жеткілікті, сынық, жарық құрылғы. Асхана іші таза, санитариялық тамаққа сай. Оқушылар тамақтану жағын ішкі мадәсіп ішті.

Комиссияның қолдары:

Б.С. Мухомова - Ә
 Б.Б. Мусатаев - М
 Ж.Т. Мешербасба - Шығ
 А.С. Серікбайқызы - Дес
 Б.Р. Дюсметова - Әну
 Н.С. Биссатбаева - Дес
 Л.С. Крайнова - ӘК