

Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру мен сапасын бақылау жөніндегі  
мониторингтік комиссияның мектеп асханасын тексеру нәтижелері туралы

Акт

«15» қыркүйек 2022 ж.

Комиссия құрамында мектеп асханасындағы тамақтану сапасына тексеру жүргізілді.  
Мониторинг барысында тексерілді:

1. Келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасы  
Тамақ өнімдерінің сапасы күрделілігі  
тексерілді. Барлығы сәтсіздіктер  
бар.
2. Пісіру технологиясы  
Барлығы сапалы тамақтар  
технологиясына қажеттілік сәйкес  
жасалды.
3. Тоназытқыш-технологиялық жабдықтың жарамдылығы  
Тоназытқыш қамтамасыз етіліс  
алу қамтамасыз етілді.
4. Азық-түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімдері мен шарттарын сақтау  
Азық-түлік пен дайын тамақтарды  
сақтау мерзімдері мен шарттарын  
сақтау қамтамасыз етілді.
5. Мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық жағдайы  
Мектеп асханасының санитарлық-гигиеналық  
жағдайы қамтамасыз етілді.
6. Мәзірде  
Мәзірде тағам, сауық, шарап,  
кавал ертік, өзбұрын сағат, айна, нан
7. Салмақты бақылау жүргізілді I және II тағам нормасы сәй.
8. Тағамдардың дәмдік сапасына сараптама жүргізілді не.

Ұсыныс: тағам, нан, шарап қамтамасыз етілді  
сәй сақтау.

З.Г. Бухарбаева [Signature]  
С.Қ. Алибекова [Signature]  
Г.Д. Жұлдызбай [Signature]  
М.С. Бердалина [Signature]  
Ж.С. Тышқанбаева [Signature]  
К.Р. Куанышева [Signature]  
М.Р. Оспанова [Signature]

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15 09 2020

№ 1

Білім беру ұйымы 17 мектеп - мектепші

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

З. Т. Жұхарбаева

М. С. Бурдасина

Т. Д. Мұрағалиев

Ж. С. Мамбетали

Б. М. Аманба

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 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		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап 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, шапанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		350		
Қол жуатын раковиналардың саны		10		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		жақсы		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		жақсы		
Ыдыстың қосалқы жиыптығының жеткіліктілігі және болуы		бар		
Асхананың санитариялық жай-күйі		жақсы		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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, 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)		нұсқа берілген		
Ағындылықты сақтау:				

- «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы				
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар коршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар коршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жақсы		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммаларды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жақсы		
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жақсы		

<b>Ұн цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ	
<b>Нан цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+	
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+	
Санитарлық жағдайы		жақсы	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ	
<b>Пісіру цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+	ортанша
Жерге түйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+	
Механикалық желдетудің жай-күйі		+	
Санитарлық жағдайы		жақсы	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ	
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>			
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+	
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+	
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+	
Бактерицидті шамның болуы		+	
<b>Буфет</b>			
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+	
Баға белгілерінің болуы		+	
Сақтау шарттарын сақтау		+	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+	
Санитарлық жағдайы		жақсы	

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Жоқ		
<b>Құжаттар</b>				
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 фабрикаттардың 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		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Топазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
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 мүкәммалын, тапбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		-		
<b>Жиыны</b>				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру барысында асхананың кұжаты жүргізуі, тамақ ішуді ұйымдастыруы, ас бөлет, қышпа, теңдәлдіктері, эт, кекірік, ұн, нан, пісіру ыдыстары, сүзгіш тамақ қалтау жағдайы, тұрғылықтық бөлмесі барлығы тексерілді. Жәтпілсіздік жасап

Комиссияның қолдары:

Тұржанбаева  
 Тағайыпбаева Ж.С.  
 Бектұрғанова М.С.  
 Жұмағалиева Т.Д.  
 Шибекбаева С.К.  
 Сәлімовна М.Р.

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты \_\_\_\_\_ (колы)