

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 04.09.2023

Білім беру ұйымы: «№4 жалпы білім беру орта мектеп» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Д.Кулмеханова – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Т.Беканова -мүше,бас аспазшы
- Б.Китайбекова-мүше,ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана,мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы,мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог,мүше

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		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарыктандыру 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)	+			
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+			
Тазалау кестесінің болуы	+			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+			
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+			
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+			
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс цехы				

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Ұн цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын 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				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Құжаттар				
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	+			
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+			
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+			
Толық тазалау жүргізу журналы	+			
Тоназытқыштардың 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 мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- Д.Кулмеханова – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Беканова Тамара -мүше, бас аспазшы
- Б.Китайбекова -мүше, ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана, мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы, мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог, мүше

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты 04.09.2023

(колы) күні 10.09.2023

**«№4 жалпы білім беретін орта мектеп» КММ тамақтандыру сапасын тексеру
комиссиясының отырысының хаттамасы №1
2023 жылғы 04 қыркүйек**

Қатысқандар: Бракераж комиссия мүшелері.

Д.Кулмеханова – комиссия төрағасы, мектеп директоры

Л.Дәуэн - қамқоршы кеңесінің төрағасы

Ш.Абыханова- әлеуметтік педагог, мүше

Қ.Төлегенова – мүше, бастауыш сыныптың оқу ісінің меңгерушісі

А.Кабулова- мүше, ДТЖО

С.Досбосинова - мүше мектеп медбикесі

Б.Тастайбекова -мүше, ата-ана

Күн тәртібінде:

1. Оқушылардың ыстық тамақтануы және асхананың санитарлық тазалығын бақылауның қорытындысы.

2. Перспективалық ас мәзірінің талапқа сай берлуі.

Тыңдалды:

Қыркүйек айының 4 күніне дейін 707 оқушылары ыстық тамақпен қамтылып отыр.

Күн тәртібіндегі мәселе бойынша комиссия мүшесі Ш.Абыханова сөз алып, 2023 жылдың қыркүйек айында жоспарға сәйкес ата – аналар комитеті өкілдерінен мектеп әкімшілігінің медицина қызметкерімен бірге тамақтанудың сапасына ілінген, перспективалы екі апталық ас мәзіріне сәйкес жасалынған. Мектеп асхана жабдықтарының жарамдығы өнімдер мен дайын тағамдар сақтау технологиясы қаралды. Тамақ өнімдерін накладнойға сәйкес шикі азық түліктер әкелініп отырады. Комиссияның міндетіне жеткізілетін тамақ технологиялық жабдықтардың жарамдылығын, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдері мен сақталуына мониторинг жүргізілді. Тоңазытқыштағы тағамның тәулік сынамалары ас мәзірінің кестесіне сәйкес алынады. Тәулік сынамасы қақпағы бар шыны ыдысқа салынған. Ас блогында ет, сүт, көкөністі бөлек сақтайтын арнайы тоңазытқыш бар, бөлек арнайы жеке сақталынған. Мектеп оқушыларының тамақтану кезіндегі гигиена сақталуы және толық қамтылуы тексерілді. Мектеп медбикесі күнделікті ас мәзірін тексеріп отырады.

Шикі өнімдер мен піскен тағамдар үшін үстелдің таңбасына сәйкес қойылған. Ыдыс жуатын блогта арнайы ыдыс жуатын бөлме және кептіретін арнайы қарастырылған, ағын су ағып тұр. Тамақ қалдықтары арнайы таңбаланған қақпағы бар ыдыста сақтап, бөлек жерге апарылады. Комиссия мүшелері тағамның сапасына бақылау жүргізіп отырады. Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуін қадағалайды. Тамақ дайындау технологиясына порцияның нормасының сақталуына, жеткізілетін азық – түліктердің сапасына бақылау жасалынады. Тамақтандыру залы таза, құрғақ өнімдерді, көкөністерді сақтайтын арнайы шағын қойма қарастырылған.

Комиссия мүшелерінің шешімі: 1. Оқушылардың ыстық тамақтануы және асхананың санитарлық тазалығы талапқа сай деп бағалансын.

2. Перспективалық ас мәзірінің талапқа сай берлуі үнемі комиссия тарапынан бақылауда болсын.

Мектеп директоры, комиссия төрағасы
Хатшы



Д.Кулмеханова
М.Коптлеева