


Бекітемін: 
 Мектеп директоры
 Бектурганова Б.Р

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 14.03.2020

№ 7

Білім беру ұйымы №22 Тренинговое отделение

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы - мектеп директоры Бектурганова Б.Р;

Комиссия мүшелері: ТЖДО Байте Алибек

Мектеп медбикесі Телибаева А.Т

Ата-ана комитеті Хуанда Маржан

Әлеуметтік педагог Бахыт Г

Санитарлық талаптардың сақталуын бақылау үшін асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жиһандардың 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 оңделеді және кім жауапты)		+		
Азындықты сақтау: -«лаз» асхана ыдыстарын жинау; -жуу және өңдеу процесі; -таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы				
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырыстарда, 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		+		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көріндісітігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафын болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафын болуы		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, тапбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалы, тапбалануды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		
Москиг торының болуы		+		
Жыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектептегі тамақтану сапасына қойылған барлық талаптардың орындалуын қатан қадағалау, ас блогының санитарлық жағдайының талапқа сай болуын және дайын өнімнің тәуліктік сынамасын тексерді. Мекемеде білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға және мектеп директорының бекітуімен күндік ас мәзіріне сәйкес жүзеге асырылады. Сынып жетекшілері балаларды асханаға апарды. Кезекші мұалімдермен бірге кезекші сынып оқушылары тәртіпті қадағалайды. Асхананың санитарлық жағдайы аспаздардың сыртқы киім үогісі барлық санитарлық талапқа сай.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы - мектеп директоры Бектурганова Б.Р.

Комиссия мүшелері: ТЖДО Байте Алибек

Ата-ана комитеті Плотницкая Л.Г.

Ата-ана комитеті Хуанда Маржан

Олеуметтік педагог Бахыт Г *Bmf*

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) таңысты Жарықова А (қолы) *pl*