

Бекітемін: 
Мектеп директоры
Бектурганова Б.Р

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу №1 актісі

Күні 28.08.2019

№ 1

Білім беру ұйымы Бешкөңір аураны, Паризодаев ерме мектебі
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

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 | + | | | |
| Тағамды дәрумендендіру | + | | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | + | | | |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру | | | | |
| Отыратын орындар саны | | 50 | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | 1 | | |
| 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 мұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны) | | + | | |

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының 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 таңбалаған сыйымдылықтарда сақтау | | + | | |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тоңазытқыштар | | | | |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты 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 | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | + | | | |
| Ұн цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | + | | | |
| 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 | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | + | | | |
| Пісіру цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Электр жабдықтарының 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 | + | | | |
| Буфет | | | | |
| Мәрмен 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 | | + | | |
| Автоқолікке 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 орынында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | | + | |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді 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 | | | + | |
| 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 | | | + | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

№ 1 бақылау Актісінің аясында мектеп асханасының 2019-2020 оқу жылында жұмыс жасауға толық әзір екенін алға тартты. Зерттеу Актісіне сәйкес арендатор және аспазға тағамды дәрумендендіру осы аптадан бастап қолға алуды және тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болмауына байланысты ұсыныс берілді. Аспаз бұл ескертулермен танысты және ертеңгі жұмыс күніне дейін берілген ескертулерді орындайтынын айтты. мектеп медбикесі Телибаева Аселге перспективалық ас мәзіріне сәйкес күнделікте ас мәзірін қадағалап отыру. Мектеп аспазына берілген ескертулердің уақытында орындалуын талап ету.


Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы - мектеп директоры Бектурганова Б.Р;

Комиссия мүшелері: ТЖДО Байте Алибек

Мектеп медбикесі Телибаева А.Т

Ата-ана комитеті Хуаңда Маржан

Әлеуметтік педагог Бахыт Г 

Онiм берушi (қызметтi жеткiзушi тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (бiлiм беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Жарасқов А. (қолы) 