


Бекітемін:   
Мектеп директоры  
Бектурганова Б.Р

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.09.2019

№ 2

Білім беру ұйымы Шешмеңар ауданы, Тренинг О.М.

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:

Корсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
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		+		
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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
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, сатулық және пайдаланудың болуы		+		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резинке 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		+		
<b>Жиыны</b>				

### Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ас блогының үй-жайларының жай-күйі, өнімдерді сақтау шарттары, қоймалар, тоғазытқыштар, ет, көкөніс, ұн, нан цехы, пісіру цехы және өнімдерді сақтау талаптары барлығы орынды. Оқушылардың денсаулығы үшін ұдайы тағамды дәрумендендіру жүргізіледі. Және бақылау мақсатында «Дәрудендендіру» журналының жүргізілетіні көрсетілді. Медбике күнделікті дайын өнімнің сынамасын алып отыр.

Баса назар аударатын жайт, 06.09.2019 күні таңға асқа берілетін бидайдан әзірленетін ботканың орнына күріштен жасалған ботка берілген. Сондай сәйкес келмеушілік 11.09.2019 күні де орын алынды. Медбике аспазға осы жөнінде ескерту берілді. Себебі, бидай өнім дайын болмағандықтан аспаз күріштен әзірленді делінген. Аспаз және арендатор бұл ескертулермен танысты және келесі жұмыс күніне дейін берілген талаптарды орындайтынын айтты.

### Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы - мектеп директоры Бектурганова Б.В.

Комиссия мүшелері: ТЖДО Байте Алибек

Мектеп медбикесі Телибаева А.Т

Ата-ана комитеті Хуанда Маржан

Әлеуметтік педагог Бахыт Г

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Қарамсево-А (қолы) 