

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

ні 30.11.2023

№3

іп беру ұйымы: Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің «№2 ұлпы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

ізметті жеткізуші (болған жағдайда) ЖК «Смошникова О.Н»

ынадай құрамдағы комиссия:

*Соныртаев Г.Н – комиссия төрайымы, мектеп директоры.*

*Бозаева А.К. (дир.БО жөн.орынб.)*

*Тразбаева Ф.Ж (бас аспазшы)*

*Мамараймова Э.Р(медбике )*

*Сайдильдина Д.С (қамқоршылық кеңес төрағасы)*

*Исабек А.М (АК мүшесі)*

*Бекелдикова М.К (ҚК мүшесі)*

### Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап егіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Бекітінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Өндірістік мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Тағамның жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Талаптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Тағам мәзірге арналып бекітілген пайдалану		+		
Тағам су режимін ұйымдастыру		+		
Тағам өнімнің сапасы		+		
Тағамды тасымалдаудағы тағамның болуы		+		
Тағамдалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Эпидемиологиялық картаға сәйкестігі		+		
Тағамналы аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, аспапшыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тағам салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және тасымалданудың болуы		<i>сатылмайды</i>		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		<i>Жоқ</i>		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Тағам орындар саны	<i>180 орындық, 30 үстел</i>			
Тағам жуатын раковиналардың саны		3		
Тағамның болуы		+		
Тағам тігіштердің болуы		+		
Тағамның жағдайы		<i>орташа</i>		

Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		3 дана		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Таза		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		2		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		2+		
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)		+		
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 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		+		
<b>Тоназытқыштар</b>		+		
Тоназытқыш 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		<i>Сатылмайды</i>		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Шісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<i>Сатылмайды</i>		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
<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		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<i>Сатылмайды</i>		
<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		<i>жүргізілмейді</i>		
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, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеужурналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+3		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		дана		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		Жоқ		
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		+		
Жиыны		87	2	

**Ас мәзірі:**

1. Дәруменді салат 100
2. Балық сорпасы 250
3. Ірімшікпен нан 20\10
4. Табиғи шырын 200

Балық сорпасы жақсы піскен. Сорпаның дәмі жақсы. Дәмі қалыпты, бөтен дәмі жоқ. Нан мен ірімшік нормаға сәйкес келеді, пішіні, салмағы және дәм сапасы да нормаға сәйкес келеді. Салаттын, дәмі қалыпты. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Оқушыларға берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады.

Тәулік үлгі тағамдары бар, тоңазытқышта сақталған 2 күнге (48 сағат) қалдырылады. Барлық қажетті құжаттар мен журналдар уақытылы толтырылады. Барлық азық-түлікке сертификаттар бар. Мерзімдері сәйкес, уақыты өтіп кеткендер жоқ.

Дайын өнімнің бағасы – « Өте жақсы». Иісі, түсі, консистенциясы бекітілген рецептураға сай. Тағам – аз тұздалған. Аспазбен тағамның тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормаға сай. Асхана жұмыскерлері мен асханаға кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге сай.

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

- Мектеп асханасының жабдығы мен инвентарларының жағдайы мен саны Сан Пин талаптарына сай;
- Тамақ әзірлеуге арналған технологиялық құралдары бар, талапқа сай. Тоңазытқыш бар, саны – 3.
- Асхана инвентарлары белгіленген, талаптарға сай сақталуда.
- Сақтау қоймасы бар. Азық-түлік қойма сөрелерінде сақталады, еденнен 15 см биіктікте. Ауа температурасын өлшеу құралы бар, ылғалдық өлшеу құралы жоқ. Азық-түліктің келу күні мен оның пайдалану мерзімдері жайлы ақпарат бар. - Жуу және кептіру ережелері Сан Пин талаптарына сай; - Екі апталық болжам менюі бар, тамақ салмағы көрсетілген; күнделікті меню директормен бекітілген; меню құрамына: ет, сүт тағамдары, балық, ірімшік, шырын, нан тағамдары, көкөністер мен жемістер: - Азық-түліктің сапасы мен қауіпсіздігін дәлелдейтін құжаттары бар; - Тағамның өндірілуі бекітілген технологиялық карта мен рецепттер жиынтыққа сай; - Дайын өнімнің бағасы – «жақсы». Иісі, түсі, консистенциясы бекітілген рецептураға сай.- Аспазбен тағамның тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормаға сай. - Асхана жұмыскерлері мен асханаға кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге сай; - Еңбекті қорғау ережелері сақталған, өрт және электр қауіпсіздігіне арналған құрал-жабдықтары

**Комиссияның қолдары:**

Коныратасв І.Н. \_\_\_\_\_  
 Бозаева А.К. \_\_\_\_\_  
 Мамараймова Э.Р. \_\_\_\_\_  
 Исабек А.М. \_\_\_\_\_

Уразбаева Ф.Ж. \_\_\_\_\_  
 Сайдильдина Д.С. \_\_\_\_\_  
 Бекелдикова М.К. \_\_\_\_\_

Өнім беруші (қызметті жеткізуш тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты \_\_\_\_\_ (қолы)