

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

ні 30.11.2023

№3

пм беру үйымы: Караганды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің №2
шы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

изметті жеткізуши (болған жағдайда) ЖК «Смольникова О.Н»

жадай құрамдағы комиссия:

Сониртаев Г.Н – комиссия төраймы, мектеп директоры.

Бозаева А.К. (дир.БО жән.орынб.)

/разбаева Ф.Ж (бас аспазиши)

Мамараймова Э.Р(медбике)

Сайдильдина Д.С (қамқоришилық кеңес төрагасы)

Исабек А.М (АК мүшесі)

Бекелдикова М.К (КК мүшесі)

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
ъектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-демиологиялыққорытындының болуы	+	+	-	-
мақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+	+	-	-
аделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	+	-	-
кананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	+	-	-
ныпптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+	-	-	-
кін мәзірге арналып бекітілген прайс	+	-	-	-
ыз су режимін ұйымдастыру	+	-	-	-
йын өнімнің сапасы	+	-	-	-
зылаудағы тағамның болуы	+	-	-	-
йындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+	-	-	-
снологиялық картага сәйкестігі	+	-	-	-
каналық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, нышқыларды жоғары қаратаң сақтау)	+	-	-	-
замды дәрумендендіру	+	-	-	-
йым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және ідаланудың болуы	сатыл майды	-	-	-
макпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	Жоқ	-	-	-
мақ ішуді ұйымдастыру				

ыратын орындар саны	180 орындық, 30 устел
п жуатын раковиналардың саны	3
бынның болуы	+
штіргіштердің болуы	+
інаждың жағдайы	ортаса

Үстелдерді өңдеуге арналған құрал

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+
Үйдістың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	3 дана
Асхананың санитариялық жай-күйі	Tаза
Жинау мүкеммалы (таңбалалау, жеке сақтау орны)	+
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі	
«Ыңдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	2
Ыстық және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықштардың жарамдылығы	2+
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы	+
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+
Жуу құралдарының болуы	+
Жуу құралдарын сақтау және таңбалалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалалау	+
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

Коймалар

Сусындалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар койғыштарда, стеллаждарда сақтау	+
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+
Tауар көршілестігін сақтау	+
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+
Көкөністерді жәшіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+
Коймалардың санитарлық жағдайы	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалалау	+
Термометрлердің болуы	+
Tауар көршілестігін сақтау	+

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			
Тоқазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	<i>Сатылмаиды</i>		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+	
Пісіру цехы			
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалau		+	
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	<i>Сатылаиды</i>		
Персоналдың қол жууыжәне кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+	
Буфет			
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)		+	
Бага 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>		
Күжаттар			
Тамақ өнімдерін жеткізушилермен 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 орталуын 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 жарапардың болуы		+	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	
Толық тазалau жүргізу журналы		+	

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналды			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			
Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+3 дана		
Қызыметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	Жоқ		
Асхана қызыметкерлерінің 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. Дәрүменді салат 100
2. Балық сорпасы 250
3. Ірішікпен нан 20\10
4. Табиғи шырын 200

Балық сорпасы жасаксы піскен. Сорпаның дәмі жақсы. Дәмі қалыпты, бөтен дәмі жоқ. Нан мен ірішік нормага сәйкес келеді, пішіні, салмагы және дәм сапасы да нормага сәйкес келеді. Салаттың, дәмі қалыпты. Тамақтану мен татақ 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 өттік кеткендер жоқ.

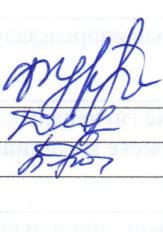
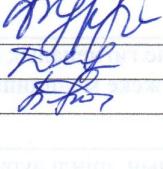
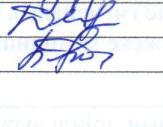
Дайын өнімнің бағасы – « Өте жақсы ». Иісі, түсі, консистенциясы бекітілген рецептуралық тағам – аз түздалған. Аспазден тағамның тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормага сай. Асхана жұмысқерлері мен асханага кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге 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 сорелерінде сақталады, еденинен 15 см биіктікте. Ауа температурасын олиеу құралы бар, ылғалдық олиеу құралы жоқ. Азық-түліктің келу күні мен оның пайдалану мерзімдері жайлай ақпарат бар. - Жуу және кептіру ережелері Сан Пин талаптарына сай; - Екі апталық болжас менюі бар, тамақ салмагы көрсетілген; күнделікті меню директормен бекітілген; меню құрамына: ет, сұттағамдары, балық, ірішік, шырын, нан тағамдары, көкөністер мен жемістер: - Азық-түліктің сапасы мен қауіпсіздігін дәлелдейтін құжаттары бар; - Тағамның өндірілуі бекітілген технологиялық карта мен рецепттер жиынтықса сай; - Дайын өнімнің бағасы – « жақсы ». Иісі, түсі, консистенциясы бекітілген рецептуралық тағам – аз түздалған технологиялық сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормага сай. - Асхана жұмысқерлері мен асханага кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге сай; - Еңбекті қорғау ережелері сақталған, ережелерге сәйкес қарастырылған.

Комиссияның коландары:

Коныбаев Н. 
 Бозасаева А.К. 
 Мамараймова Э.Р. 
 Исабек А.М. 

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

Онім беруші (қызыметті жеткізуш тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты  (колы) 