

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 17.05.2024

№ 9

Білім беру үйімі Абай атындағы ЖСБИ

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директоры

Г.Е.Иманкулова

Медбике

О. С. Рахимбаева

ТЖ орынбасар.

Л.А.Амангельдиева

Әлеуметтік педагог

Б.К.Махмутова

Ата-аналар комитетінің төрайымы

А.Айтбаева

**Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:**

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы			+	
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		

1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)			
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға тыйым салынады)		+	
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
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		+	
Отырғызу орындарының саны		+	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+	
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+	
Кол жуатын раковиналардың саны		+	
Сабынның болуы		+	
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сұлгінің болуы		+	
Жиһаздың жай-күйі		+	
Үстелдерді өндeуге арналған қурал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Іздестің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	

Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)

+

### Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыңдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы

+

Үйстүк және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықштардың жарамдышы

+

Суды бүру жүйелерінің жарамдышы

+

Жылу жүйелерінің жарамдышы

+

Жарықтандыру жүйелерінің жарамдышы

+

Желдету жүйелерінің жарамдышы

+

Ас блогының ылғал бөлүмен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы

+

Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өндеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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 өндеу (не өндөледі және кім жауапты)

+

Ағындылықты сақтау:

- «лас» асхана ыдыстарын жинау;
- жуу және өндеу процесі;
- таза асхана ыдыстарын сақтау

+

Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы

+

Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы

+

### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

#### Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау

+

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.  
Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы

+

Тауар көршілестігін сақтау

+

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы

+

Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау

+

Қоймалардың санитариялық жай-күйі

+

#### Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау

+

Термометрлердің болуы

+

Тауар көршілестігін сақтау

+

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы

+

Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы

+

#### Ет цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитариялық жай-күйі

**Көкөніс цехы**

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитариялық жай-күй

+

**Ұн цехы**

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитариялық жай-күй

+

**Нан цехы**

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Нан сақтауға арналған сөрелерді өндeуге  
арналған 1% сірке сұы ертіндісінің болуы

+

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен  
щетканың болуы

+

Санитариялық жай-күйі

+

**Пісіру цехы**

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Электр жабдықтарының жарамдылығы және  
жай-күйі

+

Санитариялық жай-күй

+

**Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану**Сапа мен қауіпсіздікті күэландастынын  
кужаттардың болуы

+

Жұмыртқаны сақтау шарттары

+

Жұмыртқаны жууға және өндeуге арналған  
таңбасы бар сыйымдылық

+

Жұмыртқа жууға арналған құрал

+

Бактерицидті шам

+

**Буфет**Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын  
буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі

+

**Тұрмыстық бөлме**

Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы	+
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	+
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+
Дезинфекциялық күралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+
Москит торының болуы	+
<b>Жиыны</b>	

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

*Тексерес барлықта де мәдениеттегі мағадар ғалымдардың жиынтығында салынған болып асханарады қызметтерлер шамамен тараптардан ұсташады. Асхана оғанға тегін бүтін. Қалғынғанда су және тәле стакандар да бар. Тажиевдарда жоғалысынан ғана, және басқа да экологиялық*

**Комиссияның қолдары:**

Мектеп директоры

Медбике

ТЖ орынбасары

Әлеуметтік педагог



*Нуржан  
Олжас  
Сәйф  
Махмут*

Г.Е.Иманкулова

О С Рахимбаева

Л.А.Амангельдиева

Б.К.Махмутова