

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.11.2024

№3

Білім беру үйімі: *Қараганды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім болімінің «№2 жалты білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.*

Қызыметті жеткізуши: *ЖК «Смольникова О.Н»*

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ильясова С.М– мектеп директорының м.а.

Бозаева А.К. (дир.БО жөн.орынб.)

Куанышова Ж.Б (аспази)

Мамараймова Э.Р. (медбике)

Ибраева Н.Т (АК төрагасы)

Батыrbеков Б.Е (қастіподақ төрагасы)

Асханага, ас блогының келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстасы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялықкорытындының болуы		+		
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы		+		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген праис		+		
Ауыз су режимін үйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тәғамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық касиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тәғамды дәрүмендендіру		+		
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сатылмаіды		
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		Жоқ		
Тамак ішуді үйімдастыру				
Отыратын орындар саны		180 орындық, 30 устел		
Кол жуатын раковиналардың саны	3			
Сабынның болуы	+			
Кентіріштердің болуы	+			
Жиһаздың жағдайы		ортаса		
Үстелдерді өндегуе арналған курал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Үйдыстың косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		3 дана		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Таза		
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сақтау орны)	+			

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі		
«Ыдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы	2	
Үйстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықтардың 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 өндсөн үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарын сактау және таңбалau шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	
Жуу құралдарын сактау мерзімдерін сактау	+	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+	
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалau	+	
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндсөн (не өндөледі және кім жауапты)	+	
Ағындылықты сактау:		
- «clas» асхана ыдыстарын жинау;		
- жуу және өндсөн процесі;	+	
- таза асхана ыдыстарын сактау		
Тазалau кестесінің болуы	+	
Өнімдерді сактау шарттарын сактау Қоймалар		
Суымалы өнімдерді тұгырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау	+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	
Тауар көршілестігін сактау	+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы	+	
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегіндердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау	+	
Коймалардың санитарлық жағдайы	+	
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	
Тоқазылтыштар		
Тоқазылтыш жабдығының мақсаты туралы таңбалau	+	
Термометрлердің болуы	+	
Тауар көршілестігін сактау	+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы	+	
Тоқазылтыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Сатылмаған айды	
Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы	+	
Пісіру цехы		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau	+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	
Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшепелердің болуы	+	

Механикалық жедеттүдін жай-күйі		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Сатыла йды		
Персоналдың қол жууыжәне кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасының сақтау		+	
Буфет			
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)		+	
Бага белгілерінің болуы		+	
Сақтау шарттарының сақтау		+	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Сатыла йды		
Күжаттар			
Тамақ өнімдерін жеткізушилдермен жасалған шарттар		+	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-тұлікті жеткізуге рұқсат беру)		+	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+	
Түскен өнімді еткізу мерзімі		+	
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+	
Тәғам дайындаудың технологиялық карталары		+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+	
«С-дәрумендендіру» журналы		жүргізілмейді	
Тәғамдардың 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, ірінді аурулардың және жарагалардың болуы		+	
«Денсаулю» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	
Толық тазалау жүргізу журналы		+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журнالы		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+	
Түрмистық белме			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+ 3 дана	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауга арналған шкафтың болуы		+	
Арнайы киімді сақтауга арналған шкафтың болуы		+	
Душ белмесі, ванна белмесі		Жок	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мұқаммалы, таңбалады сақтауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық куралдардың, ішесіне күжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
Жиыны		87	2

Ас мәзірі:

1. Сары май қосылған жүгері сут ботқасы.
2. Сүзбелі бәліш 150/200
3. Кара бидай наны 20/40
4. Компот 200
5. Сыр етінен қуырдақ 250

Сары май қосылған жүгері сут ботқасы жақсы дайындалған. Сұйық емес, тұс қантты, майы дұрыс мөлшерде қосылған. Сыр етінен қуырдақ, Ет - шырынды, жұмсақ. Қоконістер жұмсақ, пісрілген, кесу пішіні сақталған дәмі жақсы, бөтен қоспалар жоқ. Сүзбелі бәліш Нан нормага сәйкес келеді, пішіні, салмагы және дәм сапасы да нормага сәйкес келеді. Компоттың дәмі, сұйықтығы бәрі нормага сәйкес.

Бекітілген екі апталық перспективалық менюі бар, тамақ салмагы корсетілген; күнделікті меню директормен бекітілген; меню құрамына: ет, сұттагамдары, балық, ірімшік, шырын, нан тағамдары, қоконістер мен жемістер:

- Азық-туліктің сапасы мен қауіпсіздігін дәлелдейтін құжаттары бар;
- Тағамның өндірілуі бекітілген технологиялық картада мен рецепттер жиынтықта салынған;
- Барлық тағам өнімдерінің сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялары бар.
- Дайын өнімнің бағасы – « Оте жақсы». Нісі, түсі, консистенциясы бекітілген рецептуралық салынған;
- Асманда тағамның тәуліктік сынағы жүргізілді, сақтау ережесі нормага салынған;
- Асманда жұмыскерлері мен асқанага кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге салынған;
- Ас мәзірі органолептикалық корсеткіштер бойынша тамақ өнімдері мен дайын тағамдардың сапасынан тибынан бағаланады.

Тексеру иәтижесінде мыналар белгіленді:

Асманада тағамындағы нормалары сақталған. Тамақ өнімдерінің сапасы талапқа салынған. Ас мәзірі бойынша барлық тағамдар қамтылған. Бақылау асы қойылған. Оқушыларга тамақ кесте бойынша үақытында әзірленді. Сынып жетекшілерге асманада оқушылардың тәртібіне мән беру жөнінде кеңес айттылды.



Өпім беруші (қызметті жеткізуш тамақтандыруды үйімдастырылған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімінде тамақтандыруды үйімдастырылған кезде) танысты Ж.Б. Куанышова (коло)