

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 04.11.2024

№ 4

Білім беру ұйымы

Абай атындағы ЖСББМ

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директоры м.а

Медбике

ТЖ орынбасар

Әлеуметтік педагог

Ата-аналар комитетінің төрайымы

Г.А.Серикова

Г. Н. Федоркова

Л.А.Амангельдиева

Б.К.Махмутова

А.Айтбаева

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы 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 картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		

1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға 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		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		

Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, 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 өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		

Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
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		+		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		

<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Үн цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ертіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шам		+		
<b>Буфет</b>				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		



Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық карап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			-	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Күрделі жинау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		

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 құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жныны				

**Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:**

Тексеріс барысында асхана 2 топқа бөлініп, тазалығын дамытқан асханалар асхана тазалығы, қызметкерлердің киім үлгісі санитариялық талаптарға сай. Қайырымдылық су және қорықтар жеткілікті. Де мазіріндегі талаптарға сәйкес.

**Комиссияның қолдары:**

Мектеп директоры м.а.  Г.А.Серикова  
Медбике  Г. Н. Федоркова  
ТЖ орынбасары  Л.А.Амангельдиева  
Әлеуметтік педагог  Б.К.Махмутова  
Ата-аналар комитетінің төрайымы  А.Айтбаева

