

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
«Шәкәрім атындағы ЖББМ»

Күні /Дата 26.12.23. N4.

Мынадай құрамдағы комиссия/Комиссия в составе:

ДНХД н.о. Шешитов Д.У. мектеп директорының н.о.
Серкербектев мұрағи Сағдыбаева Н.Д. мектептің психолог
Баситов А.У. м.б.б.т. Мұрабаева Д.К. Топрақ А.С. Жақышев Е.?

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді /Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Көрсеткіш /Показатель	Талап етіледі/тр ебуется	Сәйкес келеді /соответс твует	Сәйкес келмейді/ не соответ.	Ескерт у/прим ечения
Объектінің қолданыстағы талаптарға 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 прайс		(+)	жоқ	
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+	+	
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)			+	
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				Асхана жоқ
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				Асхана жоқ
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны				58
Қол жуатын раковиналардың саны				1.

Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
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)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарыктандыру 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		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		

Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
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			жоқ	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	+			
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, ілесне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Барлық қызметкерлер де киімдер мен ас блогында сақталатын тамақтардың санитариялық жағдайын тексеру журналында бейнелеуі керек. Ас блогында ас қалдықтарын жинау және тастау жерінің тазалығына көңіл бөлінгеніне көз жеткізіледі.

Комиссияның қолдары:

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)

Бекітемін

Шәкәрім атындағы ЖББ

мектеп директорының м.а

А.М.Секербекова



Шәкәрім атындағы жалпы білім беретін мектебі КММ

АКТ

26.12.2023 жыл

Оқушылардың ыстық тамақпен қамтылуын,

асхана жұмысын тексеру нәтижесі туралы.

Мектеп асханасында тамақтану сапасына тексеру жүргізілді.

Тексеру барысында анықталды :

Күнделікті мәзір перспективалық мәзірге сәйкес келеді. Келген азық- түліктің сапасы мерзіміне қарап қабылданады. Қалдық тағам жоқ.

Жалпы асханада санитарлық талаптар сақталған таза, қызметкерлердің сырқы киім үлгісі барлық санитарлық талапқа сай. Асхана жұмысы қанағаттанарлық.

Қорытынды: Күнделікті мәзір екі апталық перспективалық мәзірге сәйкестігі, мектеп асханасының қызметтік үй-жайларының санитарлық жағдайы қанағаттанарлық.

Комиссия төрайымы:

_____ А.М.Секербекова

Комиссия мүшелері:

_____ Д.Н.Мусабекова

_____ Д.И.Имантай

_____ М.Ж.Бегенова

_____ Е.И.Токкожинова

_____ М.Д.Саудабаева

_____ Л.С.Горбань

Комиссия актісімен таныстым: