

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 24.02.2025ж

№ 6

Білім беру ұйымы: №97 орта мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

ДТЖО Н.Тағыбай, Әлеуметтік педагог, Н.Жүкеев, Мектеп медбикесі Р.Наурызбай, Ата-аналар кеңесінің төрайымы Ш.Рахметалиева, қамқоршылық кеңес төрағасы С.Серікбаев, шаруашылық меңгерушісі Е.Тағыбаев

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
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		+		
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		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		40		
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
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		+		
Жарықтандыру 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		f		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		f		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		f		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		f		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		f		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		f		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		f		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		f		
Тазалау кестесінің болуы		f		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		f		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		f		
Тауар көршілестігін сақтау		f		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		f		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		f		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		f		
Термометрлердің болуы		f		
Тауар көршілестігін сақтау		f		

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		f		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		f		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		f		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және				

жай-күйі		f		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		f		
Механикалық желдетудің жай-күйі		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		f		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		f		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		f		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		f		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		f		
Бактерицидті шамның болуы		f		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				
Баға белгілерінің болуы				
Сақтау шарттарын сақтау				
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		f		
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		+		
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		+		
«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		f		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		f		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		f		
Москит торының болуы		f		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналыр белгіленді:

Тексеру нәтижесінде объектінің тазалығы талапқа сай жасалғаны анықталды.

Мектеп директорының тәрбие

ісі жөніндегі орынбасары: Н.Тағыбай Н.Тағыбай

Мектеп медбикесі: Р.Наурызбай Р.Наурызбай

Әлеуметтік педагог: Н.Жукеев Н.Жукеев

Ата- ана комитетінің төрайымы: Ш.Рахметалиева Ш.Рахметалиева

Шаруашылық меңгерушісі: Е.Тағыбаев Е.Тағыбаев

Қамқоршылық кеңес төрағасы: С.Серікбаев С.Серікбаев

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