

«Бекітемін»
Мектеп-лицей директоры:
Б.С.Тумурзаев
84-01. 2025 ж

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні

№ 5

Білім беру ұйымы: Т.Есетов атындағы № 264 мектеп-лицейі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ЖШС «Оңдасын и К» Тілеубайқызы Раушан

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы: Мектеп-лицей директоры Б.С.Тумурзаев

Комиссия мүшелері: М.Аралбаев – қамқоршылық кеңесінің мүшесі;

Г.Илькибаев - қамқоршылық кеңес мүшесі;

Н.Дуйсебекова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

Г.Киымов – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

У.Маденова-бастауыш сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі орынбасары;

М.Абдуллаева - мектеп әлеуметтік педагогі;

З.Абасилова - мектеп медбикесі;

О.Жұмашұлы – ата-аналар комитетінің мүшесі;

Г.Танибаева-шаруашылық меңгерушісі

Н.Нурышбекова - ата-ана

С. Мырзатаев –ата-ана

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		Бар		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		Сәйкес		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		Сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		Сәйкес		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		Сәйкес		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		Бар		
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		300 + 30 +		
Қол жуатын раковиналардың саны		18		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		4		
Жіһаздың жағдайы		жасама		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		жасама		
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		+		
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		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		Жағ		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоназытқыштар		+		
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Жаб		

Санитарлық жағдайы		Бар		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		Бар		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Ұн цехы		Бар		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы		Бар		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		Наға		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы		Бар		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		Наға		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік		+		

гигиенасын сақтау		Баға		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану		+		
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет		Бар		
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		Бар		
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		Бар		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орында 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		Бар		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		Бар		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		Жаза		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй- жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы, Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Алексей Гарматовский классикотер аништардан
нек. дөңгөз дини таза, роарык-де муржак
сан. бул - түшүктү сактаган өлкөсү
караштырылган. Ук, кармашар аралар
негизин сактаган. Сактаган муржактар
дөңгөз. Контракттар аништардан көркөмдөр
сөзсүзүк таза, арасы аниш сактаган
Алтынчүк сөзсүзүк күндөштүктү күндөштүк
атаган. Сактаган көркөмдөр
сактаган.

Комиссияның қолдары:

Мектеп-лицей директоры

Б.С.Тумурзаев

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Н.Дуйсебекова

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

РКИМОВ

Бастауыш сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі орынбасары

У.Маденова

Мектеп әлеуметтік педагогы

М.Абдулласва

Мектеп медбикесі

З. Абасилова

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

М.Аралбасв

Қамқоршылық кеңес мүшесі

Ғ.Илькибаев

Ата-аналар кеңесінің мүшесі

О.Жұмашұлы

Шаруашылык менгерушісі

Г.Танибаева

Атэ-ана

Н.Нурышбекова

Атв-ана

С. Мырзатаев