



Мектеп-лицей директоры:
Б.С.Тумурзаев
12.12.2023 ж

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.12.2023 ж.

№ 1.

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

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) «ИП Исанкулов» директоры Исанкулов
Даурен Болатұлы

Мынадай құрамдағы комиссия:

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

Комиссия мүшелері: М.Аралбаев – қамқоршылық кеңесінің мүшесі;

Ғ.Илькибаев - қамқоршылық кеңес төрағасы

С.Абдиганбаров – 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

О.Оспан-бас есепші

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	+	дәлелдері бар, және жеңілден берілген - барлығында		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+			
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		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		сәйкес		
Дайын өнімнің сапасы		сәйкес		
Бақылаудағы тағамның болуы		сәйкес		
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)	Тамақ етіледі.	Тамақ емес.		
Тағамды дәрумендендіру			ЖСК	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сүйкес		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		210 орындық 55 стол.		
Қол жуатын раковиналардың саны		16 жеткілікті		
Сабынның болуы		4 сабын жеткілікті		
Кептіргіштердің болуы		Сүйкес		
Жиһаздың жағдайы		Жақсы		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		Жақсы		
Ыдыстың қосалқы жинайтынғының жеткіліктілігі және болуы		Жеткілікті		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Жеткілікті. 50 құрғақ, 100 тарелка.		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	Тамақ етіледі.	Жоқ емес.		
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		жарамды +		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	Тамақ емес +		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+	Тамақ емес +		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	Толық емес		
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	+	Толық емес		

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	жүйелі нәтижелер		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+			
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		сүйікес		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сүйікес		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	жүйелі нәтижелер		
Ет цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	жүйелі нәтижелер		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сүйікес		

Коконис цехы		бар.		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	Жалпы емес		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Үн цехы		бар.		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	Жалпы емес		
Санитарлық жағдайы		Жаса +		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сүйке.		
Нан цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		Бар. +		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		Бар +		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		Сүйке		
Пісіру цехы		бар. +		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	Жалпы емес		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	+	Жасап етіледі.		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		

Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сүйек +		
Персоналдың қол жууы және келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+			
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		бар +		
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	+	Тамақ етіледі.		
Құжаттар		+		

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар	+	Толық емес +		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+			
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+	Толық емес +		
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	+	Толық емес		
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		Сәйкес +		
«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 мүкәммалы		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы	+	бар		
Жыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде асхана қызметкерлерінің келбеті, олардың жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы, 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, ілеспе құжаттардың болуы, оларды сақтау шарттары, москит торының болуы.

Комиссияның қолдары:

Мектеп-лицей директоры

Б.С.Тумурзаев

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

А.Абдиганбаров

Бастауыш сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі орынбасары

У.Маденова

Мектеп әлеуметтік педагогы

М.Абдуллаева

Мектеп медбикесі

З.Абасилова

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

М.Аралбаев

Қамқоршылық кеңес төрағасы

Г.Илькибаев

Ата-аналар кеңесінің мүшесі

О.Жұманұлы

Шаруашылық меңгерушісі

Г.Танибаева

Бас есепші

О.Оспан

Жанысмын

9 Арымбай А

Р.Р.