



«Бекітемін»
Мектеп-лицей директоры:
Б.С.Тумурзаев
15.02.2024 ж

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.02.2024.

№ 3

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;

Р. Ысқақова - қамқоршылық кеңес мүшесі;

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		Сәйкес келеді		
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		Бар		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		Сәйкес		
Дайын өнімнің сапасы		Сәйкес		
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 сұйытпа тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (мәзірді жатты пайдалануға тыйым салынады)		+		

Аспандарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және аспандарды, шашыңшаларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+	+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отырартын орындар саны		200 орындық 50 стол.		
Қол жуатын раковиналардың саны		14 жеткілікті.		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		4 кептіргіш бар.		
Жиһаздың жағдайы		жақсы		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		жақсы		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		жеткілікті.		
Асхананың санитариялық жай-күйі		жақсы		
Жиһаз мүкаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		бар		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жабдықтағыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		

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		Бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		Бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		Бар		
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		Июль +		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, етсалаждарда сақтау		+		

Санитарлық-ағартулық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Сықпас		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		Сықпас		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		Жаға		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	Сықпас		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Сықпас		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәмалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		Жаға		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоға		
Үн цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сорелерді оңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		тар		
Санитарлық жағдайы		жоға		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	+	+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		

Санитарлық жағдайы		+		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану		+		
Сана мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет		+		
Мормен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				
Баға белгілерінің болуы		Бар		
Сақтау шарттарын сақтау		Сәйкес		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		Таза		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Құжаттар		+		

Азық-түліктің жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Антисанитариялық арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		Сәйкес		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		Бар		
«С-дәрумендендіру» журналы		Бар		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		Бар		
_____ 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		Сәйкес		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		Жоқ		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		Бар		
Толық тазалау жүргізу журналы		Бар		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме		+		

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		бар		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		бар		
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		Жауа, Сықкес		
Жинау мүқаммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілесне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		бар		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана ғарысында асхана таза, жарық.
Жаппартағы сапалы жазық, мазірі сәт.
Сайтау қоймалары тазаланған сәт, таза.
Сыртқыда, арнайы көктемдеріне арналған.
Жеңілдіктер орын алған негіз

Комиссияның қолдары:

Мектеп-лицей директоры

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Бастауыш сыныптар бойынша оқу-іс жөніндегі орынбасары
Мектеп әлеуметтік педагогы
Мектеп медбикесі
Қамқоршылық кеңесінің мүшесі
Қамқоршылық кеңес мүшесі
Ата-аналар кеңесінің мүшесі
Шаруашылық меңгерушісі
Бас есепші



Б.С.Тумурзаев

С.Абдиганбаров
У.Маденова
М.Абдуллаева
З.Абасилова
М.Аралбаев
Р.Ысқақова
О.Жұманұлы
Г.Танибаева
О.Оспан