



Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.08.2024.

№ 11

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	+	+		
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		сәйкес		
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 суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		

Аспандарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және аспандарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+	+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		200 орындар 50 стол		
Қол жуатын раковиналардың саны		12 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		таза		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		жеткілікті		
Асхананың санитариялық жай-күйі		таза		
Жинау мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		Бар		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		Бар		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		

жүйелерінің жарамдылығы		+		
ырықтандыру 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		бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не оңделеді 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 тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		

Санитарлық-ығалдылық режимін сақтау. Қоймала термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		Сыртқа		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		Жаза		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	Сыртқа		
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 ысы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		Жаза		
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		+		
Үн цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы		Жаза		
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		Бар		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		Бар		
Санитарлық жағдайы		Жаза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	Сірке		
Пісіру цехы		Бар		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резинке 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		+		
Сапа мен қауіпсіздікті қуаландыратын 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		Бар		
Сақтау шарттарын сақтау		Сәткес		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		Сәткес		
Санитарлық жағдайы		Маған		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	Сәткес		
Құжаттар		+		

өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
өнімдеріне 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		Ешқандай		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		Бар		
«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 бөге заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		Жоқ		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		Жоқ		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		Бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме		+		

Аралық кезекші жиынтығының болуы	+		
Аралық кезекшілердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	Бар		
Аралық 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)	Сытқас		
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	Бар		
Жинау мүқаммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	Бар		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	Сытқас		
Москит торының болуы	Бар		
Жиыны	Бар		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру барысында асхана таза, қорлық
 Асхана бөлмесі сытқас, шұжырты бар.
 Сақтау кейінгісіне тамаққа сай,
 таза. Тексеру барысында кеңестіктер
 бар, асхан негіз

Комиссияның қолдары:

Мектеп-лицей директоры

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Бастауыш сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі орынбасары

Мектеп әлеуметтік педагогы

Мектеп медбикесі

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Қамқоршылық кеңес төрағасы

Ата-аналар кеңесінің мүшесі

Шаруашылық меңгерушісі

Бас есепші

Б.С.Тумурзаев

С.Абдиганбаров

У.Маденова

М.Абдуллаева

З.Абасилова

М.Аралбаев

Г.Илькинбаев

О.Жұмашұлы

Г.Танибаева

О.Оспан