

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: «22» 12 2023ж

Білім беру ұйымы: «№9 жалпы білім беру орта мектеп» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- С.Садиков – комиссия төрағасы, мектеп директорының м.а
- Л.Конарбаева – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- А.Дауытова – мектеп психологы
- Л.Жангабаева – мектеп медбиксі
- М. Кулмагамбетова – қамқоршылық кеңесінің мүшесі
- Р.Қойманова – ата-аналар комитеті
- Э.Кенджаева – ата-ана
- Л.Кайрошова- әлеуметтік педагог

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				11.10.2023
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		✓		

ен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		асоу		
ішуді ұйымдастыру				
тын орындар саны		308		
уатын раковиналардың саны		13		
ның болуы		✓		
ргіштердің болуы		✓		
здың жағдайы		✓		
лдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
на және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-				ескерту
істың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
ананың санитариялық жай-күйі				ескерту
нау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
дыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
тық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су				
лытқыштардың жарамдылығы		✓		
бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
ылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
арықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
с блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының,				
лғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		
.схананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін				
секе жағдайлардың болуы		✓		
Куу құралдарының болуы		✓		
Куу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке				
кабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				ескерту
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		✓		

рді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі ан сыйымдылықтарда сақтау		✓		
дың санитарлық жағдайы		✓		
лынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, және пайдаланудың болуы		✓		
қыштар				
қыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
стрлердің болуы		✓		
өршілестігін сақтау		✓		
німдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және ы		✓		
тқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, лн және пайдаланудың болуы		✓		
тік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
хы				
ықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
тарлық жағдайы		✓		
ым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, дың және пайдаланудың болуы		✓		
өніс цехы				
ыдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
итарлық жағдайы		✓		
йым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, удың және пайдаланудың болуы		✓		
цехы				
бдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
инитарлық жағдайы		✓		
йым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, тудың және пайдаланудың болуы		✓		
ан цехы				
абдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
ан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке уы ерітіндісінің болуы		✓		
ан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				Көкөртпегі
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		

алдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік асын сақтау				
Іртқаларды сақтау және пайдалану				
мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Іртқаны сақтау шарттары		✓		
Іртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар імдылық				ежелгі
Іртқа жууға арналған құрал		✓		
ерицидті шамның болуы		✓		
Іет				
мен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері өртментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
а белгілерінің болуы		✓		
стау шарттарын сақтау		✓		
ту шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
нитарлық жағдайы		✓		
айым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, тудың және пайдаланудың болуы		✓		
Құжаттар				
амақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге ұқсат 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 сықтудан 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		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Москит торының болуы		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*декабридан соңғы бірнеше табылар, сол кезеңте
 асауақтық ауыспалы аурулардың берілуі.
 Санитарлық талаптарға сәйкес тамақ ісетін
 орындар, жеңілдікті түйік ас мұқият болып
 тамақ дайындайтын, асхана мейізегі тарап
 икеңіректер, ғарыш еті тейісші мал шеріне
 еткізеді есе*

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- С.Садиков
- Л.Конарбаева
- А.Дауытова
- Л.Жангабаева
- М.Кулмагамбетова
- Ғ.Койманова
- Э.Кенджаева
- Л.Кайрошова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты ЧНИП (қолы) күні ЧНИП 22.12.2023



«Бекітемін»
 №9 жалпы білім беретін
 мектеп директорының м.а
 С.Н.Садиков
 «22» 12 2023 ж

АКТ

Біз төмендегі комиссия мүшелері: С.Н.Садиков, Л.Н.Конарбаева, Р.И. Койманова, М.Е.Кулмагамбетова ата-ана комитеті, Э.М. Кенджаева ата-ана, әлеуметтік педагогтар Л.Кайрошова, мектеп медбикесі – Л.Ж.Жангабаева қатысуымен **22.12.2023ж** асханада тексеру жұмыстары жүргізілді. Мектеп асханасын тексеру мақсатымыз- мектеп асханасында тыйым салынған тағамдардың болмауын және оқушыларға берілетін тегін ыстық тамақтың сапасын қадағалау. Ас мәзірі мен асхананың санитарлық талаптарға сәйкестігі, асхана қызметкерлерінің қызмет көрсету барысы мен сапасы, дайын астың сапасын бақылайтын бракераждық журналдың уақытында толтырылуын, бекітілген мәзір бойынша ас көлемінің сәйкестігі қаралды. Мектеп медбикесімен бірге ас сақтайтын қоймаларды және тоңазытқыштарды тексердік.








1 апта 5 күн

Тағам атауы	Тағам шығымы,г			Тағам ингредиенттері	Калория, ккал	брутто		
	6-10 жас	11-14 жас	15-18 жас			6-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Тауық етінен лапша сорпасы	200	230	100	тауық еті	212	52	52	52
				картоп		53	61	66
				макарон(лапша, рожи)		16	18	20
				томат		3	3	3
				сәбіз		11	13	14
				пияз		9	1	11
				өсімдік майы		4	5	5
				сорпа		191	220	240
Тәтті бөлке	60	70	80	Ұн	198	50	55	60
				қант		6	7	8
				сарымай		1	1	2
				жұмыртқа		2	2	3
				дрожжи		0,1	0,1	0,1
				тұз		0,3	0,4	0,5
				сүт		18	20	22
				сұйық май		0,4	0,4	0,5
Айран (кефир)	200	200	200	кефир	100	200	200	200
нан	20	35	40	бидай наны	96	20	35	40
					606			

Оқушыларға ас мәзірі бойынша тамақ берілді,
ушылар уақытында келіп тамақтанды, тегін ыстық
мақ тиісті мөлшермен берілді. Қызметкерлер санитарлық
лапқа сай қызмет көрсетті. Дайын
стың сапасын бақылайтын бракераждық журнал мектеп
медбикесі тарапынан уақытында толтырылған.

Комиссия мүшелерінің шешімі: Асхана мен тамақ ішетін орын
ғалаптарға сай. Тегін ыстық тамақ оқушыларға ас мәзірі бойынша беріліп отыр.








Комиссия мүшелері:

 Л.К.Конарбаева
 А.Дауытова
 М.Е.Кулмагамбетова
 Р.И.Койманова
 Э.М.Кенджаева
 Л.Б.Кайрошова
 Л.Ж.Жангабаева

Оқушыларға ас мәзірі бойынша тамақ берілді,
ушылар уақытында келіп тамақтанды, тегін ыстық
мақ тиісті мөлшермен берілді. Қызметкерлер санитарлық
лапқа сай қызмет көрсетті. Дайын
стың сапасын бақылайтын бракераждық журнал мектеп
едбикесі тарапынан уақытында толтырылған.

Комиссия мүшелерінің шешімі: Асхана мен тамақ ішетін орын
ғалаптарға сай. Тегін ыстық тамақ оқушыларға ас мәзірі бойынша беріліп отыр.

Комиссия мүшелері:

 Л.К.Конарбаева
 А.Дауытова
 М.Е.Кулмагамбетова
 Р.И.Койманова
 Э.М.Кенджаева
 Л.Б.Кайрошова
 Л.Ж.Жангабаева