

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: «ХV 01» 2024ж

Білім беру үйімі: «№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.Кенжаяева – 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				<u>11.10.08.34</u>
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспектиналық 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		✓		
Бақылаудагы тәғамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картага сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
1 тәғамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
2 тәғамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
3 тәғамды үлестіру желісі (мармит) (алиюминий ыдыста сұтыуга тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тәғамды дәрүмендендіру		✓		
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		

ен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	<i>бесек</i>	
ішуді ұйымдастыру		
тын орындар саны	<i>388</i>	
уатын раковиналардың саны	<i>13</i>	
аның болуы	<i>✓</i>	
ргіштердің болуы	<i>✓</i>	
іздің жағдайы	<i>✓</i>	
лдерді өндөуге арналған құрал	<i>✓</i>	
на және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-		<i>ескертілген</i>
лыстың косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	<i>✓</i>	
ананың санитариялық жай-күйі	<i>✓</i>	
нау мүкәммалы (таңбалau, жеке сақтаu орны)	<i>✓</i>	

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

ідис жуу ережесі» маңдайшасының болуы	<i>✓</i>	
стик және сүкү сүмен жабдықтау жүйелерінің, су алытқыштардың жарамдылығы	<i>✓</i>	
ү бүрү жүйелерінің жарамдылығы	<i>✓</i>	
ылу жүйелерінің жарамдылығы	<i>✓</i>	
Сарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	<i>✓</i>	
ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, илғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	<i>✓</i>	
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	<i>✓</i>	
Жуу құралдарының болуы	<i>✓</i>	
Жуу құралдарын сақтау және таңбалau шарттары (жеке жабық ыдыста)	<i>✓</i>	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	<i>✓</i>	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	<i>✓</i>	
Тамак қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	<i>✓</i>	
Тамак қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалau	<i>✓</i>	
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)	<i>✓</i>	
Ағындылықты сақтау:		
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;		
- жуу және өндөу процесі;	<i>✓</i>	
- таза асхана ыдыстарын сақтау		
Тазалау кестесінің болуы	<i>✓</i>	

Онімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	<i>✓</i>	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	<i>✓</i>	
Тауар коршілестігін сақтау	<i>✓</i>	
Тамак онімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және	<i>✓</i>	

сакталуы

Көкөністерді жәшіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	✓		
Коймалардың санитарлық жағдайы	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		

Тоқазытқыштар

Тоқазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	✓		
Термометрлердің болуы	✓		
Тауар көршілестігін сақтау	✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	✓		
Тоқазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	✓		

Ет цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	✓		
Санитарлық жағдайы	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		

Көкөніс цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	✓		
Санитарлық жағдайы	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		

Үн цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	✓		
Санитарлық жағдайы	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		

Нан цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндөуге арналған 1% сірке сусы ерітіндісінің болуы	✓		
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы	✓		
Санитарлық жағдайы	✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	✓		

Пісіру цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	✓		
Механикалық жедеттүндік жай-күйі	✓		
Санитарлық жағдайы	✓		
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				
--	--	--	--	--

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы	✓		
--	---	--	--

Жұмыртқаны сақтау шарттары	✓		
----------------------------	---	--	--

Жұмыртқаны жууга және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			
---	--	--	--

Жұмыртқа жууга арналған құрал	✓		
-------------------------------	---	--	--

Бактерицидті шамның болуы	✓		
---------------------------	---	--	--

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	✓		
---	---	--	--

Бага белгілерінің болуы	✓		
-------------------------	---	--	--

Сақтау шарттарын сақтау	✓		
-------------------------	---	--	--

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	✓		
--------------------------------------	---	--	--

Санитарлық жағдайы	✓		
--------------------	---	--	--

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		
--	---	--	--

Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар	✓		
--	---	--	--

Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	✓		
---	---	--	--

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	✓		
---	---	--	--

Тұсken өнімді өткізу мерзімі	✓		
------------------------------	---	--	--

Келіп тұсken 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 оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	✓		
---	---	--	--

Ас блогының жұмысшыларында бөлінген заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	✓		
--	---	--	--

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	✓		
---	---	--	--

Толық тазалау жүргізу журналы	✓		
-------------------------------	---	--	--

Тоцазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	✓		
--	---	--	--

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	✓		
--	---	--	--

Тұрмыстық болме

Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	✓		
--	---	--	--

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауга арналған шкафтың болуы	✓		
Арнағы киімді сақтауга арналған шкафтың болуы	✓		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнағы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауга арналған жеке үй-жайдың (арнағы орындардың) болуы	✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе күжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	✓		
Москит торының болуы	✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*ДЕХАНГАРЫ СОМАУЫР БАРЫШТАР ГАБИЛДІР СОЛ МЕҢДЕЛДЕ
НЕОГРАНДЕСЕ АСЫПТАРЫЛЫСЫ СОСЫНДА БЕРЛІГЕРІ
САЛАМАРЫҢ ГАСЫРЛАРДА СОСЫНДА БЕРЛІГЕРІ, НЕОГРАНДЕСЕ
ОРИГИНАР ФОРМАЛІСІМІ. ТҰСТАУ АСА БІЗДІРІ
БЕЛГОДАСЕ ТАСАУЫР РАЙОНДАДАКИ.*

Комиссия мүшелерінің қолдары:

С.Садиков *С.Садиков*
 Л.Конарбаева *Л.Конарбаева*
 А.Дауытова *А.Дауытова*
 Л.Жангабаева *Л.Жангабаева*
 М.Кулмагамбетова *М.Кулмагамбетова*
 Р.Қойманова *Р.Қойманова*
 Э.Кенджеева *Э.Кенджеева*
 Л.Кайрошова *Л.Кайрошова*

Онім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) таныстырылған Аспаз (қолы) күні 15.01.2024



«Бекітемі»
№ 9 жалпы білім беретін
мектеп директорының м.
С.Н.Садиков
«15» 01 2024 ж

АКТ

Біз төмендегі комиссия мүшелері: С.Н.Садиков, Л.Н.Конарбаева, Р.И. Койманова, М.Е.Кулмагамбетова ата-ана комитеті, Э.М. Кенжебаева ата-ана, әлеуметтік педагогтар Л.Кайрошова, мектеп медбикесі – Л.Ж.Жангабаева қатысуымен 15.01.2024ж асханада тексеру жұмыстары жүргізілді. Мектеп асханасын тексеру мақсатымыз- мектеп асханасында тыбым 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

1күн

Тағам атапуы	Тағам шығымы, г			Тағам ингридиенттері	калория, кка	брютто		
	6-10 жас	11-14жас	15-18жас			6-10 жас	11-14жас	15-18жас
Сүтті күріш ботқасы	200	230	250	күріш	255,11	44	51	55
				сүт		164	188	205
				сары май		7	8	10
				секер		5	7	8
				йодталған тұз		1	1	2
Қайнатылған жұмыртқа (1 дана)	40	40	40	жұмыртқа	60	40	40	40
Какао сүтпен	200	200	200	Какао	146	4	4	4
				сүт		98	98	98
				су		108	108	108
				қант		20	20	20
Сарымай	10гр	10	10	Сарымай	66,1	10гр	10	10
нан	20	35	40	бидай наны	96	20	35	40
					623,21			

Оқушыларға ас мәзірі бойынша тамақ берілді, оқушылар уақытында келіп тамақтанды, тегін ыстық тамақ тиісті мөлшермен берілді. Қызметкерлер санитарлық талапқа сай қызмет көрсетті. Дайын

астың сапасын бақылайтын бракераждық журнал мектеп медбикесі тарапынан уақытында толтырылған.

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

Комиссия мүшелері:



Л.К.Конарбаева

А.Дауытова

М.Е.Кулмагамбетова

Р.И.Койманова

Э.М.Кенджеева

Л.Б.Кайрошова

Л.Ж.Жангабаева

**Тамақтану сапасы мониторингісін
жүргізу жөніндегі комиссия отырысының**

№ 8 хаттамасы

«15» 01. 2024ж.

Қатысушылар: Мектеп әкімшілігі. Комиссия мүшелері

Комиссия төрағасы:

С.Н. Садиков

Комиссия мүшелер:

Л.К. Конарбаева – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

А.Дауытова - мектеп психологы

М.Е. Кулмагамбетова – қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Р.И. Койманова – ата-аналар комитеті

Э.М. Кенджаева – ата-ана

Л.Б. Кайрошова - әлеуметтік педагог

Л.Ж. Жангабаева – мектеп медбикесі

Күн тәртібінде:

1.Оқушылардың тамақтануы мен асхананың жұмыс жағдайы

Тындалды:

Мектеп директорының уақытша міндетін атқарушы С.Н. Садиков сөз сөйлемді. Ол асхананың дайындығы, санитарлық-гигиеналық жағдайы, ас дайындауға азық – түліктің болуы туралы таныстыруды. Акт бойынша дайындалған тағамдар мен мәзірге келетіндігі туралы айттып өтті. Асханада санитарлық тәртіп сақталған. Тоқазытқыштарды тазалап отыру керектігі туралы айтты.

Тағамдарды қайта даярлау үшін пайдаланылған кейбір құралдарды тазартып отыру керектігін айттып өтті.

- Әлеуметтік педагог Л.Кайрошова сөз сөйлемді. Оқушылардың ыстық тамақпен қамту бойынша мектепте көрсетілген санаттар бойынша оқушылар тегін ыстық тамақпен қамтылғандығын айттып өтті.

- Мектеп медбикесі Л.Ж.Жангабаева сөз сөйлемді. Асхананың санитарлық гигиеналық жағдайы талапқа сай, қанағаттанарлық екені туралы айтты.

ШЕШІМ:

1.Оқушылардың тамақтану сапасын қажетті нормаларга сәйкестігі.

2. Оқушыларының тамақтану сапасын бақылау.

3.Директор жаңындағы отырыстарда тамақтану жөнінде мәліметтерді хабардар етіп отыру



С.Н.Садиков
Л.Кайрошова