

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: «16» 02 2024ж

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		✓		



Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		мес		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		325		
Қол жуатын раковиналардың саны		13		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				екертілді
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу 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		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
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		✓		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
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		✓		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Үн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің 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				
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				есептеу
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
<b>Буфет</b>				
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		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке 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		✓		
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 бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
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:

Асхана тарапында мамалға сай,  
ас мазірі Районша мен бастап  
тамақ бөлімі жаттық. Сонымен қатар  
табиғат, айтқандай тағамға ақпарат  
рәсімдері.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

С.Садиков  
Л.Конарбаева  
А.Дауытова  
Л.Жангабаева  
М.Кулмағамбетова  
Р.Қойманова  
Э.Кенджаева  
Л.Кайрошова



Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты  
 (қолы) күні 16.02.24





«Бекітемін»

№ 9 жалпы білім беретін  
мектеп директорының м.а

С.Н.Садиков

«16» 02 2024 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 16.02.2024ж 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	11-14жас	15-18жас			6-10 жас	11-14жас	15-18жас
Тауық етінен лапша сорпасы	200	230	100	тауық еті	212	52	52	52
				картоп		53	61	66
				макарон(лапша,рожни)		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
				йодталған тұз		0,3	0,4	0,5
				сүт		18	20	22
сұйық май	0,4	0,4	0,5					
Жеміс сусыны	200гр	200	200	Кепкен жемістер	106,26	20	20	20
				қант		20	20	20
нан	20	35	40	лимон қышқылы	96			
				бидай наны		20	35	40
					612,26			

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 оқушыларға ас мәзірі бойынша беріліп отыр.

**Комиссия мүшелері:**

Л.К.Конарбаева

А.Дауытова

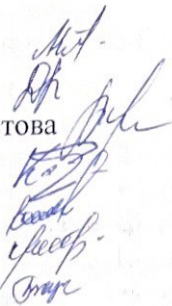
М.Е.Кулмагамбетова

Р.И.Койманова

Э.М.Кенджаева

Л.Б.Кайрошова

Л.Ж.Жангабаева





Тамақтану сапасы мониторингісін  
жүргізу жөніндегі комиссия отырысының

№ 10 хаттамасы

«16» 02. 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

Тыңдалды:

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

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

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

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

ШЕШІМ:

- 1.Оқушылардың тамақтану сапасын қажетті нормаларға сәйкестігі.
2. Оқушыларының тамақтану сапасын бақылау.
- 3.Директор жанындағы отырыстарда тамақтану жөнінде мәліметтерді хабардар етіп отыру

Төраға:

Хатшы:



С.Н.Садиков

Л.Кайрошова