

Ежедневный мониторинг качества организации питания в КГУ «ОШ № 10» ОО г.Темиртау Управления Образования Карагандинской области за февраль 2024 г.

дата	Соответствие санитарного состояния требованиям СанПин					соответствие ассортимента блюд утвержденному меню	соответствие нормы выхода готовой продукции	отбор суточной пробы, в соответствии с требованиями Сан Пин	соблюдение питьевого режима	мониторинг охвата питанием				ведение учетно-отчетной документация
	обеденный зал	помещение пищеблока	Специдежда	посуда, инвентарь	наличие дез. Средств					всего обучающихся	охват горячим питанием	охват бесспитвным питанием		
01.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	671	541	+	
02.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	689	539	+	
05.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	679	453	+	
06.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	682	447	+	
07.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	301	191	+	
08.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	406	208	+	
09.02.2024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	791	540	+	
13.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	781	539	+	
14.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	304	62	+	
15.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	675	492	+	
16.02.2024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19.02.2024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20.02.2024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21.02.2024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	407	58	+	
23.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	801	449	+	
26.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	803	547	+	
27.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	791	557	+	
28.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	809	556	+	
29.02.2024	+	+	+	+	+	соотв	соотв	+	+	1234	763	555	+	

Председатель комиссии:

Члены комиссии

Байханова Л.А.
Далибаева Ж.А.
Осипова Н. Н.
Мнайдарова Ж.М.

Жумабаева А.А.



Повар: Шарапатов Г.

[Signature]

**Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің «№10
жалпы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі
№8 тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 10.02.2024 ж

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ЖК «Шкадина О.Н»

Мынадай құрамдағы комиссия:

А.А.Жумабаева комиссия төрайымы - мектеп директоры
Л.А.Байханова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Ж.А. Далибаева - әлеуметтік педагог
Г.Ж. Жарылғапова - медицина қызметкері
Н. Н.Осипова - қамқоршылық кеңесінің мүшесі
Ж.М. Мнайдарова - кәсіподақ төрайымы
Е.С.Валькер - ата-аналар комитеті
А.С. Зарубаева - ата-налар комитеті
Г.С. Шарапатова - бас аспазшы

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		+		
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		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сатылмайды		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		Жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны	120 орындық, 20 үстел			
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		орташа		
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		3 дана		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		Таза		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)				
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі		+		
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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		+		
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 сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоңазытқыштар				
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		Сатылмайды		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Пісіру цехы				
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		Сатылмайды		
Персоналдың қол жууыжәне кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Буфет				
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		Сатылмайды		
Күжаттар				

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		жүргізілмейді		
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, ірінді 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		+3 дана		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		Жоқ		
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		+		
Жиыны		87	2	

Ас мәзірі:

бастауыш сынып оқушыларына:

1. Бұршақ сорпасы 200г.
2. Қара бидай наны 20 г.
3. Сүзбе қосылған тоқаш 80 г.
4. Бал араласқан шай 200 г.

5-11 сынып оқушыларына:

1. Бұршақ сорпасы 250г.
2. Сүзбе қосылған тоқаш 100 г.
3. Қара бидай наны 40 г.
- 4 Бал араласқан шай 200 г.

Бұршақ сорпасы сиыр етімен дайындалған, бұршақтары езілген, дәмі жақсы. Нан және сүзбе қосылған тоқаш нормаға сәйкес келеді, пішіі, салмағы және дәм сапасы да нормаға сәйкес келеді. Балқосылған шәйдін дәмі жақсы, нормаға сәйкес. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Оқушыларға берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады.

Тәулік үлгі тағамдары бар, тоңазытқышта сақталған 2 күнге (48 сағат) қалдырылады. Барлық қажетті құжаттар мен журналдар уақытылы толтырылады. Барлық азық-түлікке сертификаттар бар. Мерзімдері сәйкес, уақыты өтіп кеткендер жоқ.

Дайын өнімнің бағасы – « Өте жақсы». Иісі, түсі, консистенциясы бекітілген рецептураға сай. Тағам – аз тұздалған. Аспазбен тағамның тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормаға сай. Асхана жұмыскерлері мен асханаға кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге сай.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесі бойынша асхана жағдайы санитарлық жағдайы толығымен сәйкес. Бракераждық журналдар уақытында жазылып, толтырылып отыр. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Оқушыларға берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады. Асхананың іші, оқушылардың тамақтанатын үстелдері таза сүртілген. Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып кептіріледі. Мектеп асханасының санитарлық талаптарының, залалсыздандыру жұмыстарының толық тиісті дәрежеде жүргізілуде және асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадағаланып тұрады. Тексеріс барысында асхана толық ас мәзірі арқылы жұмыс атқарды. - Мектеп асханасының жабдығы мен инвентарларының жағдайы мен саны Сан Пин талаптарына сай.

Комиссияның қолдары:



А.А.Жумабаева	_____
Л.А.Байханова	_____
Ж.А. Далибаева	_____
Г.Ж. Жарылғапова	_____
Н. Н.Осипова	_____
Ж.М. Мнайдарова	_____
Е.С.Валькер	_____
А.С. Зарубаева	_____

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы) Г.С. Шарапатова - бас аспазшы