

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

Дата	Соответствие санитарного состояния требованиям СанПин					соответствие ассортимента блюд утвержденному меню	соответствие нормам выхода готовой продукции	отбор суточной пробы, в соответствии с требованиями Сан Пин	соблюдение питьевого режима	мониторинг охвата питанием			ведение учетно-отчетной документации
	обеспеченный зал	помещение пищеблока	Стеклопакет	посуда, инвентарь	наличие дез. Средств					всего обучающихся	охват горячим питанием	охват бесплатным питанием	
01.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	891	530	+
04.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	843	533	+
05.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	898	539	+
06.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	994	539	+
07.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	953	540	+
11.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	959	532	+
12.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	948	532	+
13.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	946	527	+
14.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	949	529	+
15.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	958	530	+
18.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	969	529	+
19.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	949	535	+
20.03.2024	+	+	+	+	+	соемил	+	соемил	+	1234	921	543	+

Председатель комиссии: Жумабаева А.А.

Члены комиссии

Байханова Л.А.

Далибаева Ж.А.

Осипова Н. Н.

Майдарова Ж.М.

Валькер Е.С.

Жарылгапова Г.Ж.

Зарубаева А.С.

Повар: Шарапатова Г.

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

Күні 10.03.2024 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:

Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Тексерілген			
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 арайс	+		
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 дәрумендедіру	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сатыл майды	
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	+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	3 дана		
Асхананың санитариялық жай-күйі	Таза		
Жинау мүкәмалы (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 ыдыстарын 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 ыдыстарының 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 тұрағы 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, резина қысқалардың болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сатылмайды		
Персоналдың қол жууы және көптіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өмірлік гигиенасын сақтау		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сағыналған буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (приме-пак)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сатылмайды		
Құжаттар				

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 тексерумен және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің және медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөнде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың темір-ағартулық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+3 дана		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған пакефтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған пакефтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		Жоқ		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы		+		
Жинау мүкәммалы, 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 200 г.
2. Көкөніс салаты 60 г.
3. Қара бидай наны 30 г.
4. Сүзбе қосылған тоқан 80 г.
5. Бал араласқан шай 200 г.

5-11 сынып оқушыларына:

1. Бұршақ сорпасы 200 г.
2. Көкөніс салаты 100 г.
3. Қара бидай наны 40 г.
4. Сүзбе қосылған тоқан 100 г.
5. Бал араласқан шай 200 г.

Бұршақ сорпасы ақшыл және ағайындалған, бұршақтары езілген, дәмі жақсы. Салаттың, дәмі қалыпты, көкөністер бір қалыпты кесілген. Тұс дәмі жақсы бөтен қоспалар жоқ. Нан және сүзбе қосылған тоқан нормаларға сәйкес келеді, пішіі, талмағы және дәм сапасы да нормаға сәйкес келеді. Балқосылған шайдың 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, тоназытқышта 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 уақытылы жазылып, толтырылып отыр. Тамақтану мен тамақ пісіру орны талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады. Оқушыларға берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үкемі өзгеріп отырады. Асхананың иі, оқушылардың тамақтанатын үстелдері таза сүртілген. Бідыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып кептіріледі. Мектеп асханасының санитарлық талаптарының, заңалсыздандыру жұмыстарының толық тиісті дәрежеде жүргізілуде және асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадағаланып тұрады. Тексеріс барысында асхана тазалық ас мәзірінің сапасына жұмыс атқарды.- Мектеп асханасының жабдығы мен инвентарларының жеткілігі мен сапасы талаптарына сай.

Комиссияның қолдары:



А.А.Жумабаева

А.А.Байханова

Ж.А. Далибаева

Г.Ж. Жарылғапова

Т. Н.Осипова

Ж.М. Мнайдарова

Е.С.Валькер

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