

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№4

Күні 24.12.2024

Білім беру ұйымы: Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің «№2 жалпы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

Қызметті жеткізуші: ЖК «Смольникова О.Н»

Мынадай құрамдағы комиссия:

Резин Б.Ж– мектеп директорының м.а.

Бозаева А.К. (дир.БО жөн.орынб.)

Қуанышова Ж.Б (аспазшы)

Мамараймова Э.Р. (медбике)

Ибраева Н.Т (АК төрағасы)

Сайдильдина Д.С (кәсіподақ төрағасы)

Данбаева М.К (АК мүшесі)

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап егіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еск рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялыққорытындының 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		сатылма йды		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		Жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		180 орындық, 30 үстел		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кеспіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		орташа		
Үстелдерді өңдеуге 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 мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі		2		
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		2+		
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		+		
Газалау 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, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сатылмайды		
Персоналдың қол жууы және 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		
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 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		+		
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 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:

1. Бұқтырылған тауық еті 80/100.
2. Қарақұмық 100/150
3. Қара бидай наны 20\40
4. Шәй 200
5. Көкөніс салаты 80/100

Бұқтырылған тауық еті жақсы дайындалған. Еті жақсы піскен, тұздығының дәмі жақсы. Қарақұмық езілмей пісірілген. Көкөніс салаты дәмді, кесу пішіні сақталған дәмі жақсы, бөтен қоспалар жоқ. Нан нормаға сәйкес келеді, пішіні, салмағы және дәм сапасы да нормаға сәйкес келеді. Шәйдің дәмі, сұйықтығы бәрі нормаға сәйкес.

Аспазшы дайындалған тағамның тәуліктік сынамасын алып отырады. Комиссия мүшелері тарапынан мектепке жеткізілген азық – түліктердің сапасы, тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімі тексеріліп, қолданысқа беріліп отырады. Тез бұзылатын тамақ өнімдері ет, сүт және т.б. тағамдарды мектеп асханасындағы сақтау температурасы төмен тоңазытқышта сақтайды. Тоңазытқыштың іші таза санитарлық-гигиеналық талапқа сай, ішінде температураны бақылауға арналған термометр орнатылған. Көкөніс өнімдері асханадағы қойма бөлмесіндегі арнайы жасалған сөрелерде, бөлек қораптарда сақталады. Мектепте арнайы ыстық тамақпен қамтылған оқушылардың саны қадағаланып, тіркеу журналына белгіленіп отырады. Асханадағы дайындалатын күнделікті тағам мемлекет тарапынан ыстық тамақпен қамтылған оқушылар санына қарай күнделікті даярланады.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасы, азық – түлік пен дайын тағамдарды сақтау мерзімі мен шарттары талаптарға сәйкес келеді, тағамдарды дайындау технологиясы сақталады, тоңазытқыш-технологиялық жабдықтар жарамды. Бақылау асы қойылған. Оқушыларға тамақ кесте бойынша уақытында әзірленді. Сынып жетекшілерге асханада оқушылардың тәртібіне мән беру жөнінде кеңес айтылды.

Комиссияның қолдары:

- Резин Б.Ж. _____
- Бозаева А.К. _____
- Мамараймова Э.Р. _____
- Ибраева Н.Т. _____
- Куанышова Ж.Б. _____
- Ибраева Н.Т. _____
- Сайдильдина Д.С. _____
- Данбаева М.К. _____



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