

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 20.09.2023

Білім беру ұйымы: «№4 жалпы білім беру орта мектеп» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Д.Кулмеханова – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Т.Беканова -мүше,бас аспазшы
- Б.Китайбекова-мүше,ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана,мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы,мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог,мүше

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 тамактану кестесі мен тамактану 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		+		
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«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	+			
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		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		

Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+			
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		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаны сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
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		+		
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	+			

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, 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	+			
<i>Тұрғынотын бөлмесі</i>				
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 мүкәмталы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәмталын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- Д.Кулмеханова – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Беканова Тамара -мүше, бас аспазшы
- Б.Китайбекова-мүше, ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана, мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы, мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог, мүше

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____
(қолы) күні *11.11.2023*

**«№4 жалпы білім беретін орта мектеп» ЖММ тамақтандыру сапасын тексеру
комиссиясының отырысының хаттамасы №2
2023 жылғы 20 қыркүйек**

Қатысқандар: Бракераж комиссия мүшелері.

Күн тәртібінде:

1. Оқушыларды ыстық тамақпен қамтудағы бракераж комиссиясының бақылауының қорытындысы

2. ҚР Денсаулық сақтау министрінің 16.08.2017ж. № 611 бұйрығының орындалысы Мектептегі оқушы саны 1565.

Қыркүйек айында 39 аз қамтылған және 704 1-4 сыныптың оқушысы ыстық тамақпен қамтылып келді.

Тегін ыстық тамақпен қамтылған барлық оқушыларға қатысты құжаттар жинақталған, әлеуметтік - тұрмыс жағдайын зерттеу актілері бар. Тегін ыстық тамақпен қамтылған оқушылардың әлеуметтік жағдайы төмендегідей:

4 оқушы ата анасының қамқорлығынсыз қалған, 34-жан басына шаққанда күн көрісі төмен отбасынан шыққан, 1-өзге де санатқа жататын. Ас ішу блогында 2 тоңазытқышы бар, оларда температураны бақылауға арналған термометр орнатылған. Ас ішу блогында 1 камера, ас дайындайтын блогында-1 камера, қоймада -1 камера. Күн сайын аспазшы дайын тамақтың тәуліктік бақылауын іске асырады. Ас ішу блогының өндірістік аумағында, шкафтар, стелаждар, санитарлық-техникалық жабдықтар жақсы жағдайда. Ас ішу үстелдері ыстық сумен жуғыш құралдарды косу арқылы жуылады. Күн сайын мектеп директорымен бекітілген ас мәзірі ілінеді. Мектеп медбикесі бракераж журналына күн сайын толтырады. Шикі және дайын тамақтардың журналы бар. Асхананың санитарлы-гигиеналық жағдайы жақсы, барлық талаптар орындалатынын айтты.

Асханада **тыйым** салынған тағамдардың (шұжық өнімдерін, шұжықшалар мен құрамында табиғи бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәмді күшейткіштер, тәттілендіргіштер бар өзге де өнімдерге) мектеп асханалында бермеуіне бақылау жасатын бракераждық комиссиямен зерделеу жұмыстарын жүргізіп, баланың денсаулығына зиян келтіретін өнімдердің жоқ екенін, тағамдарды сақтау шарттары мен мерзімі сақталынған, шикізат пен дайын өнімнің тоғыспалы арналарының бары, жеке гигиенаның сақталуын және қажетті тексерістерден уақытылы өтуі қадағаланған, залалсыздандыру шаралары жүргізілген.

Комиссия мүшелерінің шешімі: 1. Мектеп асханасында бракераж комиссиясының санитарлық жағдайының бақылау жұмысы жалғастырылсын.

2. 16.08.2017ж №611 бұйрығымен бекітілген мектеп асханаларында **тыйым** салынған тағамдардың үнемі комиссия тарапынан бақылауда болсын.

Мектеп директоры, комиссия төрағасы
Хатшы



Д.Кулмеханова
М.Коптчиева