

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 18.04.2025

Білім беру ұйымы: «№4 жалпы білім беретін мектеп» КМММынадай құрамдағы комиссия:

- О.Бекенов – комиссия төрағасы, мектеп директорының у.м.а;
- С.Досбосинова- мектеп медбикесі, мүше
- Т.Беканова -мүше,бас аспазшы
- А.Тастайбекова-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 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		+		
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		

Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
«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		+		
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		+		
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		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Жабдыктар 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		+		
Жабдыктар 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		+		
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
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		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
2025 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		+		
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:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- О.Бекенов – комиссия төрағасы, мектеп директорының у.м.а;
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Беканова Тамара -мүше, бас аспазшы
- А.Тастайбекова -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 Тамаша
(қолы) күні 18.04.2025

**№4 жалпы білім беретін мектептегі тамақтандыру сапасына мониторинг
жүргізу комиссиясы отырысының
Хаттамасы №20**

Жаңа Дәулет ауылы

18.04.2025ж

Қатысқандар: тамақтану сапасына мониторинг комиссия
мүшелері, қамқоршылық кеңестің мүшелері

Күн тәртібінде:

1. Оқушылардың ыстық тамақпен камтудағы тамақтану сапасына бақылау комиссиясының қорытындысы
 2. Оқушылардың тамақтануы және асхананың санитарлық тазалығы
 3. Тамақ сапасының талапқа сай болуы.
- Мектептегі оқушы саны 1629.

Сәуір айында 56 аз қамтылған және 685 1-4 сыныптың оқушысы ыстық тамақпен қамтылып келеді.

Зерделеу барысында ас мәзірі перспективалық екі апталық ас мәзіріне сәйкес жасалған. Асхананың санитарлық жағдайы жақсы, тамақтандыру залы таза, ылғалды жинау жұмыстары дер кезінде жүргізіледі, терезенің алды, үстелдер, стеллаждар, ыдыстар өз орнында таза, еден жуылған, асхана іші таза, тазалығы үнемі қадағалануда. Өнімдер мен дайын тағамдарды сақтау технологиясы қаралды, тамақ өнімдерінің сертификатқа сәйкес жарамдылығын, өнімдер мен дайын тағамдардың сақтау мерзімдері және оның сақталуына мониторинг жүргізілді. Тоңазытқыштағы тағамның тәулік сынамалары ас мәзірінің кестесіне сәйкес алынған. Ас ішу үстелдері ыстық сумен жуғыш құралдарды қосу арқылы жуылады.

Күн сайын аспазшы дайын тамақтың тәуліктік бақылауын іске асырады. Медициналық кітапша және жұмысқа жарамдылық рұқсаты асхананың барлық қызметкерлерінде бар.

Жұқпасыздандыруға арналған ерітінділерінің дайындалған күнін көрсете отырып, таңбаланған сыйымдылық құтыларына құйылған. Жұқпасыздандыруға арналған жуу құралдары, олардың құтыдағы ерітінділері білім алушылардың қолы жетпейтін орындарда сақталған. Тазалауды жүргізу үшін дайындаушының қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес қолдануға рұқсат етілген жуу, жұқпасыздандыруға арналған құралдары (Ега 100гр, деоХлорСтандарт 1020 гр) пайдаланылады.

Күн сайын мектеп директорымен бекітілген ас мәзірі ілінеді. Мектеп медбикесі бракераж журналына күн сайын толтырады. Шикі және дайын тамақтардың журналы бар. Тамақ өнімдерін сертификатқа сәйкес шикі азық-түліктерді әкеледі. Бракеражды комиссия құрамы жеткізілетін тамақты, технологиялық жабдықтардың жарамдылығын, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдері мен сақталуына мониторинг жүргізді.

Зерделеу барысында келесі кемшіліктер анықталды: резеңке кілемшелерді толық болған жоқ.

Комиссия мүшелерінің шешімі:

1. Мектеп асханасында тамақтану сапасына жүргізілетін мониторинг комиссиясының бақылау жұмысы жалғастырылсын.
2. Мектеп асханаларында тыйым салынған тағамдардың үнемі комиссия тарапынан бақылауда болсын.

**Мектеп директорының у.м.а
Хатшы**

**О.Бекенов
М.Коптлиева**



