

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 17. 01. 2025

№ 3

Білім беру ұйымы №21 мектеп

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Мектеп директоры ,комиссия төрағасы З.О Усенова
2. ОІМ ,мүше А.Ш Халмурадов
3. ТЖО , мүше М.Ы. Баймуханов
4. Бастауыш сынып ОІМ, мүше Д.Дюсалиева
5. Камқоршылық кеңес төрағасы, мүше Б. Овезова
6. Кәсіподақ төрайымы ,мүше Р.Жұбатова
7. Медбике, мүше А. Сейтгалиева
8. ата-аналар комитетінің төрайымы ,мүше К. Ахметова
9. ата-ана, мүше Ж. Райхан

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Тал ап етіл еді	Сәйкес келеді	Сәйк ес келм ейді	Еск ерт пе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		+		

Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 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		+		
Отырғызу орындарының саны				
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдерді өңдеуге 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)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		

Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		+
Жұмыртқаларды 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 шам		+		+
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитариялық жай-күй		+		+
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		

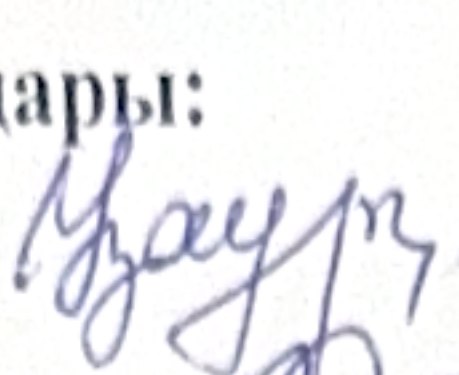
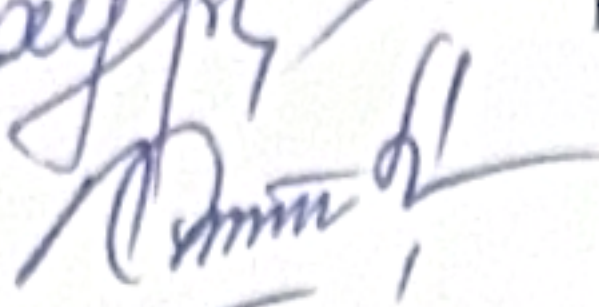
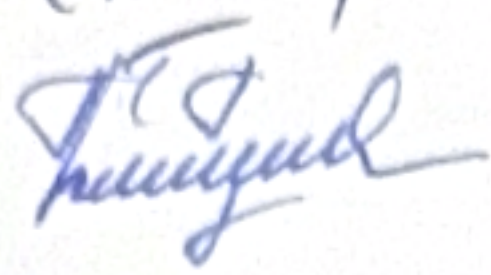
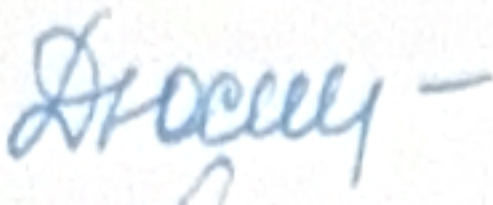
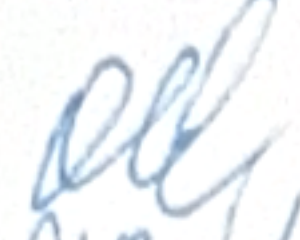
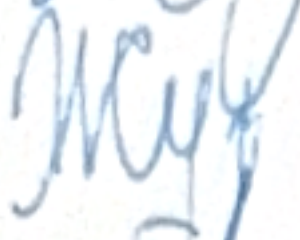
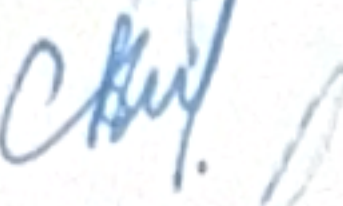
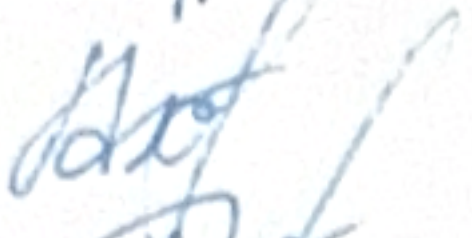
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
Пісіру цехы				

Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+	
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+	
Күрделі жинау жүргізу журналы		+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+	
Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Ас мезгілі сәйіс тағайындалған бағдарламаларға сәйкес
Ас блогы тағайындалған тағайындалған кезеңдерінің
дағдыларына сәйкес тағайындалған тағайындалған
Тағайындалған тағайындалған тағайындалған тағайындалған
Тағайындалған тағайындалған тағайындалған тағайындалған
Тағайындалған тағайындалған тағайындалған тағайындалған

Комиссияның қолдары:

- | | | |
|--------------------|---|---------------------------------------|
| 1. З.О. Усенова |  | комиссия төрағасы, мектеп директоры |
| 2. А.Ш. Халмурадов |  | мүше, ОІМ |
| 3. М.Ы. Баймуханов |  | мүше, ТЖО |
| 4. Д. Дюсалиева |  | мүше, Бастауыш сынып ОІМ |
| 5. Б. Овезова |  | мүше, қамқоршылық кеңес төрағасы |
| 6. Р. Жұбатова |  | мүше, кәсіподақ төрайымы |
| 7. А. Сейтгалиева |  | мүше, медбике |
| 8. К. Ахметова |  | мүше, ата-аналар комитетінің төрайымы |
| 9. Ж. Райхан |  | мүше, ата-ана |

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты _____ (қолы)