

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 6.02.2025

№ 8

Білім беру ұйымы №21 ЖАБЖ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Мектеп директоры ,комиссия төрағасы 3.О Усенова

2. ОІМ ,мүше А.Ш Халмурадов

3. ТЖО , мүше М.Ы. Баймуханов

4. Бастауыш сынып ОІМ, мүше Д.Дюсалиева

5. Камқоршылық кеңес төрайымы, Б. Овезова

6. Кәсіподақ төрайымы ,мүше Р.Жұбатова

7. Медбике, мүше А. Сейтгалиева

8. ата-аналар комитетінің төрайымы 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		+		

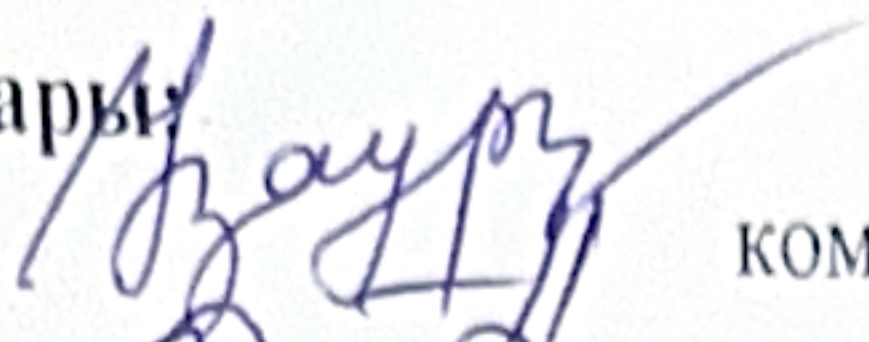
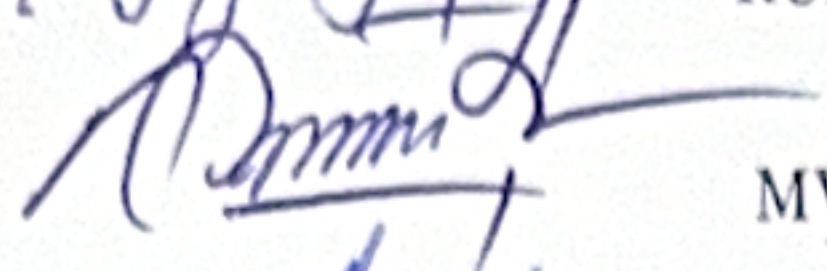
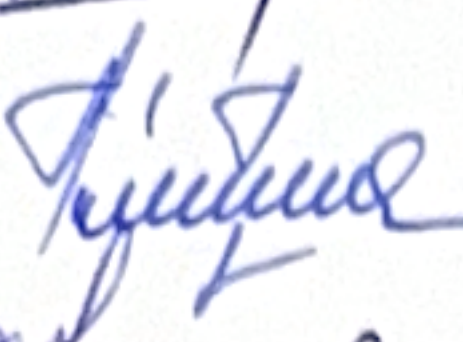
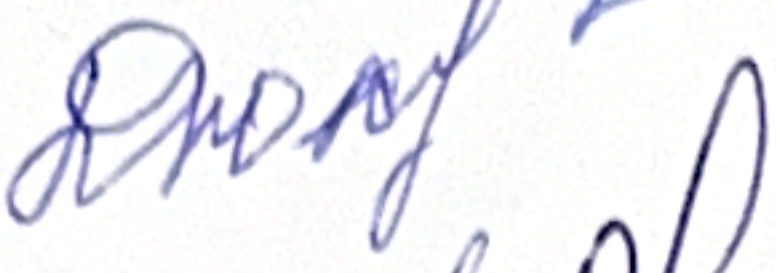
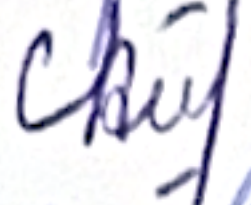
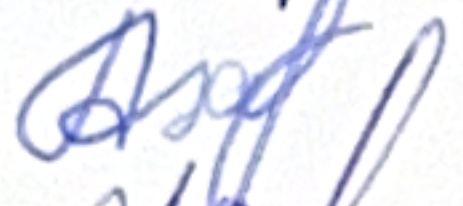
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+	
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		+	
Тоңазытқыштар			
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы 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 өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+	
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+	
Санитариялық жай-күйі		+	
Пісіру цехы			

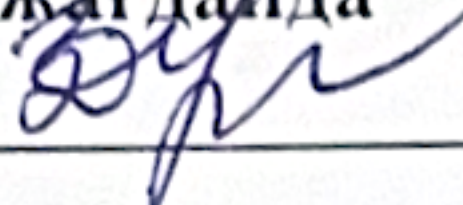
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «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 блогы таза жағдайда орташа. Балалар тамақты сүйсініп жейді. Балаларға астам күйінде берілмейді, тамаққа сай ұсынылған.

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 |  | 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)