

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 09.09.2024

№ 9

Білім беру ұйымы № 21 ЖББМ.

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: З.О. Усенова - комиссия төрағасы, жетекші
А.М. Халимжанов - мүше, ОУМ Д. Әбдішев - мүше ОУМБ
М.Н. Баймұқанов - мүше, Т.Х.С. 2. Жаппазов - мүше қалқарышаев
кеңес төрағасы Р. Жубанова - мүше, кестедегі тағайын
А. Сейтқалиева - мүше Мейке А. Амантай - мүше, ата-ана Т. Бариева - мүше
ата-ана

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
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 бакылап 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		+	

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		+		

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		+		

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	+			+
<u>02</u> жылғы <u>09</u> 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				+
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	+			

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				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	+	+		+
Бактерицидті шам	+			+
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		

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:

А. мұрсе сәт тарапкерлері. Құрметкерлері
 қызметкерлерінің сыртқы келбеті, 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.

Комиссияның қолдары:

А. М. Тапшырақов
 М. Н. Баймұхамбетов
 Р. Жұбанова
 А. А. Амантай
 Д. Досамиева
 Е. Оралбаева
 А. Баймұхамбетов
 Т. Сариева

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