

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10-Н. қыркүйек 2021 ж.

№ 2

Білім беру ұйымы Жұмыржан ЖББОМ, Жұмыржан НОМ,

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Жана Жан ЖББОМ парасты бейім

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айтөбе облыстық білім басқармасы мұғалімдер аудары
бейім бейімшіні 15.10.2021 ж. № 385 құрылымға сәйкес
вед. мостварлық қаратамалық топ мүшелері 4
адам.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Құмжарған ЖББОМ			Құмжарған НОМ			Жаңажол ЖББОМ		
	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Талап	Сәйкес	Сәйкес келмейді	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+			сәйкес			сәйкес		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	бар			бар			бар		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	сәйкес			сәйкес			сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+			+			+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	сәйкес			сәйкес			сәйкес		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс	бар			бар			бар		
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+			+			+		
Дайын өнімнің сапасы	сәйкес			сәйкес			сәйкес		
Бақылаудағы тағамның болуы	бар			бар			бар		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	сәйкес			сәйкес			сәйкес		
Технологиялық картаға сәйкестігі	сәйкес			сәйкес			сәйкес		
10 порцияны бақылап өлшеу	сәйкес			сәйкес			сәйкес		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)	сәйкес			сәйкес			сәйкес		

2 тағамды үлестіру желісі (мармит)	сәйкес	сәйкес	сәйкес
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Тағамды дәрумендендіру	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жоқ	жоқ	жоқ
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	жоқ	+	+
Отыратын орындар саны	.		
Қол жуатын раковиналардың саны	1	1	1
Сабынның болуы	+	+	+
Кептіргіштердің болуы	+	+	+
Жиһаздың жағдайы	жақсы	сәйкес	жақсы
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	бар	бар	бар
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	жеткілікті	жеткілікті	жеткілікті
Асхананың санитариялық жай-күйі	сәйкес	сәйкес	сәйкес
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	бар	бар	бар
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	сәйкес	—	—
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	сәйкес	сәйкес	сәйкес

Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	бар	бар	бар
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	бар	бар	бар
Жуу құралдарының болуы	+	+	+
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	есіңес	есіңес	есіңес
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+	+
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	бар	бар	бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+	+
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	есіңес	есіңес	есіңес
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	есіңес	есіңес	есіңес
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	+	+
Тауар көршілестігін сақтау	+	+	+
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	есіңес	есіңес	есіңес
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	есіңес	есіңес	есіңес
Қоймалардың санитарлық жағдайы	есіңес	есіңес	есіңес
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+	+	+
Термометрлердің болуы	+	+	+
Тауар көршілестігін сақтау	есіңес	есіңес	есіңес
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	есіңес	есіңес	есіңес

Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	бар	бар	бар
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	бар	бар	бар
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	+	+	+
Механикалық желдетудің жай-күйі	+(мерезе)	+(мерезе)	+(мерезе)
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	сәйкес	сәйкес	сәйкес
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+	+
Жұмыртқаны сақтау шарттары	+	+	+
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	+	+	+
Жұмыртқа жууға арналған құрал	+	+	+
Бактерицидті шамның болуы	бар	бар	бар
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	-	-	-
Баға белгілерінің болуы	-	-	-
Сақтау шарттарын сақтау	-	-	-
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	-	-	-
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар	+	+	+
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+	+	+
«С-дәрумендендіру» журналы	+	+	+
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау	+	+	+

журналы			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының 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)	сықпес	сықпес	сықпес
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	сықпес	сықпес	сықпес
Москит торының болуы	+	+	+
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Аталған мектеп асханаларында, ас блоктарында, кеурметтар және ұйымдастырылған, ташар өндiрiсiнiң сапасы, оларды тасымалдау, сақтау мейдiндегi, ташар дайындау сапасы өндiрiсiндегi мейдiнге сыйес, ташарға қамшышайлармен кеурмес, кеурмедегi кеурiзу кеурметары кеурiлуiнде

Комиссияның қолдары:

М. К. Кеурметова
 А. С. Кеурметов
 М. О. Кеурметов
 С. К. Кеурметов

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