

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 05.03.2025

№ 28

Білім беру ұйымы №3 ЖББМ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) Дмушев Б.А

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы директордың у.м.а.: Джаков М.А.

Оқу – істер мені ерушісі: Тажибаева К.С.

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары: Тагамбаева А.М.

Әлеуметтік педагог: Абдырова А.Д.

Медбике: Есупбаева Р.

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Мынхожа М.М.

Ата – ана: Атаптаева М.К.

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 тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау	+	+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген праістың 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 қарағып 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	+	+		
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 жинаптығының 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 жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+	+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Ас блогының ылғал болу мен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	+		

Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін 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	+	+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы				
Персоналдың қолды жуу және келтіру 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 көршілесігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау	+	+		
Қоймалардың санитариялық жағдай-күйі	+	+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау	+	+		

Термометрлердің болуы	+	+		
Тауар көрінісестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәмалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәмалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәмалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәмалды 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				
Жабдықтар мен мүкәмалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуатандыратын құжаттардың болуы	+	+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары	+	+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тапбасы бар сыйымдылық	+	+		

Жұмыртқа жууға арналған құрал	+			
Бактерицидті шам	+	+		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайе-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 іс-сепе құжаттары	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жарылмай фабрикалардың бракеражлік журналы	+	+		
_____ жылғы _____ 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 кітапшасының болуы	+	+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+	+		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+	+		
Күрделі жинау жүргізу журналы	+	+		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	+		

Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы	+	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы	+	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы	+	+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	+	+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+	+		
Жинау мүкәмалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	+		
Жинау мүкәмалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ішпесіне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+		
Москит торының болуы	+	+		
Жиыны	+			

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тексеру нәтижесінде ешқандай ерекшелік жоқ, барлық талаптар орындалуда.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы директорының у.м.а.:

Оқу – істер меңгерушісі:

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары:

Әлеуметтік педагог:

Медбике:

Қамқоршылық кеңес төрайымы:

Ата – ана:

Джаков М.А.

Таджибаева К.С.

Тагамбаева А.М.

Абдырова А.Д.

Еспулаева Р.

Мынхожа М.М.

Атантаева М.К.

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

таңайты (қолы)

Ескертпе – *Білім беру объектілерінің ас блоктарының (асханалар) материалдық-техникалық базасын ескере отырып, Комиссияның бастамасы бойынша Ведомствосаралық сарптау тобы Тамақтану сапасын мониторингiлеу актісіне нақтылау сипатындағы өзгерістерді енгізеді.