

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 07.11.24

№ 9

Білім беру ұйымы

№ 3 ЖББН

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

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

Оқу – істер меңгерушісі: Таджибаева К.С.

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары: Тағамбаева А.М.

Әлеуметтік педагог: Абдырова А.Д.

Медбике: Еспулаева Р.

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Мынхожа М.М.

Ата – ана: Атантаева 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 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	90		90	

Тамақ ішуді ұйымдастыру

Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	08:40. 14:20	08:40. 14:20.		
Қол жуатын раковиналардың саны	3	3		
Сабынның болуы	бар	бар		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	бар	бар		
Жиһаздың жай-күйі	таза	таза		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	бар	бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	сәт	сәт		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	таза	таза		
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	еке	еке		
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	бар +	бар +		
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	таза	таза		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	таза	таза		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	таза	таза		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы	бар	бар		
Санитариялық жай-күйі	таза	таза		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		
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)	+	+		
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 ілесіп 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	+	+		
Жұмыс орнында медициналық карап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөге 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:

Тексеру барысында тағайындаған тапсырмаға сәйкес.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы директордың у.м.а.:
Оқу – істер менгерушісі:
Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары:
Әлеуметтік педагог:
Медбике:
Қамқоршылық кеңес төрайымы:
Ата – ана:

Джаков М.А.
Таджибаева К.С.
Тағамбаева 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 танысты (қолы)

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

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.11.24

№ 10

Білім беру ұйымы №3 ЖББМ.

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

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

Оқу – істер меңгерушісі: Таджибаева К.С.

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары: Тагамбаева А.М.

Әлеуметтік педагог: Абдырова А.Д.

Медбике: Еспулаева Р.

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Мынхожа М.М.

Ата – ана: Атантаева 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 прайстың болуы	+	+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+		
Дайын өнімінің 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)	+	+		

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.11.24

№ 11

Білім беру ұйымы 13 ЖББМ

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

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

Оқу – істер меңгерушісі: Таджибаева К.С.

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары: Тагамбаева А.М.

Әлеуметтік педагог: Абдырова А.Д.

Медбике: Еспулаева Р.

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Мынхожа М.М.

Ата – ана: Атантаева 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 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)	+	+		

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 19.11.24

№ 12

Білім беру ұйымы №3 ЖЕББМ

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

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

Оқу – істер меңгерушісі: Таджибаева К.С.

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары: Тагамбаева А.М.

Әлеуметтік педагог: Абдырова А.Д.

Медбике: Еспулаева Р.

Қамқоршылық кеңес төрайымы: Мынхожа М.М.

Ата – ана: Атантаева 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 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)	+	+		