

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 19.03.2024.

Білім беру ұйымы: «С.Нұрпиязұлы атындағы мектеп-интернат» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Небиева – бастауыш сынып мұғалімі
- К.Нұртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин –камкоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көнілікосова - мектеп психологы;
- Ф.Құлбарақова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - ата - ана;

*Әсет*

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		+		
Тығым 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 тығым салынады)		+		

Ұмыр  
Қым  
Қым  
Бак  
Бак  
Бак

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыным салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шпательліктерді жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дегумендендіру				
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдалануудың болуы			-	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			-	
Отырғызу орындарының саны				

**Тамақ ішуі ұйымдастыру**

Дайындалған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Дайындалған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Қол жуатын раковиналардың саны				
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жийіздің жай-күйі				
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиянтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүқамалы (танбауау, 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		+		

Жұмыртқаны сақтау шарттары		+				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған табааы бар сыйымдылық		+				
Жұмыртқа жууға арналған құрал						
Бактерицидті шам	+					
<b>Буфер</b>						
Ылғи беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)						
Баға белгілерінің болуы						
Сақтау шарттарын сақтау						
Сағу шарттары мен мерзімдерін сақтау						
Санитариялық жай-күй						
<b>Құжаттар</b>						
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар			+			
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)			+			
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілесіе құжаттары			+			
Түскен өнімді өткізу мерзімі			+			
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикақтардың бракеражлық журналы			+			
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындауын бақылау ведомосы			+			
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы			+			
Ас блогының жұмыскерлерінде бөле заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы					—	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы			+			
Күрделі жинау жүргізу журналы						
Тоназдықтқаштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+			

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы					
<b>Тұрмыстық бөлме</b>					
Арнайы киімнің артық жиналтығының болуы					
Қызметкерлердің жеке заттарың сақтауға арналған шкафтың болуы			+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы			+		
Себеэгі бөлмесі, санитариялық торап			+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиналтығында жұмыс істей ме)			+		
Жинау мұқамалы, олардың жеткіліктілігі, танбаландуының болуы			+		
Жинау мұқамалың сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			+		
Москит торының болуы					
<b>Жиыны</b>					

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

**Комиссияның қолдары:**

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры; *Б.Айдаров*
- Н.Набиева – бастауыш сынып мұғалімі *Н.Набиева*
- К.Нұртаева – әлеуметтік педагог; *К.Нұртаева*
- Г.Құлғұмбаева – мектеп медбикесі; *Г.Құлғұмбаева*
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы; *А.Шамшадин*
- С.Темірханова - ДТЖО; *С.Темірханова*
- Б.Көнілқосова - мектеп психологы; *Б.Көнілқосова*
- Ф.Кулбарбақова – ата - ана; *Ф.Кулбарбақова*
- Г.Урлеубаева - ата - ана; *Г.Урлеубаева*

Өнім беруші (көрсетілген қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты \_\_\_\_\_ (қолы)