

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 24.01.2025

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Н.Нәбиева – бастауыш сынып мұғалімі
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог;
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі;
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы;
- С.Темірханова - ДТЖО;
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы;
- Ф.Кулбарақова – ата - ана;
- Г.Урлеубаева - 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 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 қаратып сақтау)		+		
Тағамды дөрумендендіру				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			-	
Отырғызу орындарының саны		12	60 орын	
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		+		
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		+		
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

+

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 өңдеуге 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







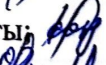


+

Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шам		1		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		1		
Баға белгілерінің болуы		1		
Сақтау шарттарын сақтау		1		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		1		
Санитариялық жай-күй		1		
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		+		
_____ 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 кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде 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:

Комиссияның қолдары:

- Б.Айдаров – комиссия төрағасы, мектеп директоры; 
- Н.Нәбиева – бастауыш сынып мұғалімі 
- К.Нуртаева – әлеуметтік педагог; 
- Г.Құлтұмбаева – мектеп медбикесі; 
- А.Шамшадин – қамқоршылық кеңес төрағасы; 
- С.Темірханова - ДТЖО; 
- Б.Көңілқосова - мектеп психологы; 
- Ф.Кулбарақова – ата - ана; 
- Г.Урлеубаева - ата - ана; 

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