

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 03.02.2025ж

№ 6

Білім беру ұйымы:

«Шетпе лицейі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. «Шетпе лицейі» КММ директоры м/а - Нурболекова Гульфайруз Тулегеновна - комиссия төрайымы
2. Медбике – Ерниязова Гульнар Нургалиевна
3. Шаруашылық меңгерушісі – Жақсымбетова Дина Зайдуллаевна
4. Ата-ана комитетінің төрағасы - Байназаров Самат Жубаназарович
5. Қамқоршылық кеңес төрағасы - Төлемісов Әсет Елеусізұлы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға 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 прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы	+			
Бақылаудағы тағамның болуы				
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу	+			
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
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	+			
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
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» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы				
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке 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				
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау	+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		

Тауар көршілестігін сақтау	+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
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	+			
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+			
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы			+	
Механикалық желдетудің жай-күйі			+	
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+			
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 шамның болуы			+	
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+			
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	+			

Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	+			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы	+			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			+	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+			
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының 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)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы			+	
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссияның қолдары:

1. «Шетпе лицейі» КММ директоры Нурболева Гульрайуз Тулегеновна -



комиссия төрайымы

2. Медбике – Ерниязова Гульнар Нургалиевна



3. Шаруашылық меңгерушісі – Жақсымбетова Дина Зайдуллаевна



4. Ата-ана комитетінің төрағасы - Байназаров Самат Жубаназарович



5. Қамқоршылық кеңес төрағасы - Төлемісов Әсет Елеусізұлы



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

Жеке кәсіпкер:  А.Достанова

Бас аспазшы:  Ы.Шаманова

(қолы)

Хатшы: Әлеуметтік педагог А.Ж.Кубенова

«Шетпе лицейі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Асхананы тексеру бракераждық комиссия хаттамасы №

«03» ақ. 2025 ж

Біз төмендегі акт жасап, қол қоюшылар, «Шетпе лицейі» КММ – нің асхана жұмыстары бойынша жасақталған бракераждық комиссия тобы мүшелері:

Бракераж комиссиясының төрайымы:

Нурболекова Г.Т – Лицей директоры

Комиссиясының мүшелері:

Ерниязова Г.Н. - мектеп медбикесі

Жаксымбетова Д.З - шаруашылық меңгерушісі

Тулемисов А.Е. - қамқоршылық кеңесінің төрағасы

Байназаров С.Ж. - ата-аналар комитетінің төрағасы

2025 жылдың 03 ақпан күні мектеп асханасының жұмыстарына сараптама жүргізу мақсатында тексердік. Тексеру барысында анық болғаны:

1. Асханадағы күнделікті ас мәзірінің болуы: Бағаммен және кәсіпкердің қолымен бекітілген ас мәзірі ішкі тауар.
2. Күнделікті дез-раствордың дайындығы: Жаппай жүргізіліп тұр.
3. Ас бөлмесі, ыдыстардың тазалығы: Бекітілген ас мәзірі бар.
4. Балалар үшін әзірленген тағам мәзірге сәйкестігі: Жаппай жүргізіліп тұр, қамқоршы, санитариялық жағынан сәйкес.
5. Құрамындағы азық-түліктердің мөлшері: Асханадағы азық-түлік құрамымен бекітілген ас мәзірі бекітілген сәйкес келеді.
6. Азық-түлікті сақтауға арналған тоңазытқыш, ішіндегі заттардың жарамдылығы: Табір өкілетті жеткізгіштердің мерзімі сақтау шарт-шартымен тапсырылған.
7. Ауыз су, ыдыстарды жууға арналған су: Ауыз суға арналған фильтр бар.
8. Асхана қызметкерлерінің формасы: Жаппай жүргізіліп тұр, қамқоршы, санитариялық жағынан сәйкес.
9. Санитарлық нормалардың орындалуы: Асхана асханасында және кәсіпкердің қолымен бекітілген сәйкес келеді. Барлық құрал-жабдықтар тәртіпке келтірілген.
10. Техника қауіпсіздігі ережелерінің сақталуы: Жаппай жүргізіліп тұр, қамқоршы, санитариялық жағынан сәйкес.
11. Медициналық кітапшалары: Жаппай жүргізіліп тұр, қамқоршы, санитариялық жағынан сәйкес.
12. Асханадағы тауарлардың сертификаттары: Барлық тауарлардың сапасы, арасында, денсаулыққа зиян келтіретін заттардың барлығы тексерілген.
13. Тиым салынған заттардың бар немесе жоқтығы: Денсаулыққа зиян келтіретін, тиым салынған тауарлар сақталмаған.

Кемшіліктер: _____

Ескерту: Бірақ негізгі лаковиктар асханадағы жаппай жүргізіліп тұр.

Таныстым: А.Е.Тулемисов асхананы жалға алушы кәсіпкер, қызметші

Соны растап қол қоюшылар:

<u>Г.Т.Нурболекова</u>	Г.Нурболекова
<u>Д.З.Жаксымбетова</u>	Д.Жаксымбетова
<u>Г.Н.Ерниязова</u>	Г.Ерниязова
<u>С.Ж.Байназаров</u>	С.Байназаров
<u>А.Е.Тулемисов</u>	А.Тулемисов
<u>А.А.Кубенова</u>	А.Кубенова