**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні: 28.02.2024

№ 14

Білім беру ұйымы: «No2 негізгі орта мектебі, Шарбақты ауданының білім бөлімі, Павлодар облысының білім бөлімі» КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда): ИП АҚБОТА

Мынадай құрамдағы комиссия: Мектеп директоры Бегалинова Ж.К., ЗДВР Лебедь Е.В., әлеуметтік педагог Глазинская А.В., профком Сейтахметова Г.Б.,медбике Рейдель Н.П., ата-аналар комитеті: Токарева М.О., Саквина Я.Э., Шпрингер Н.М.

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  | бар |  |  |  |
| 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 |  |  |  | Тыйым салынған өнімдер сатылмайды |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы |  |  |  | жоқ |
|  |
| Отыратын орындар саны |   | 60 |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны |   | 3 |  |  |
| Сабынның болуы |   | + |  |  |
| Кептіргіштердің болуы |   | + |  |  |
| Жиһаздың жағдайы |   | Жаңа |  |  |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал  |   | Бар |  |  |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі |   | Жақсы ыдыс. жаңа |  |  |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы |   | Бар |  |  |
| Асхананың санитариялық жай-күйі |   | Таза |  |  |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны) |   | бар |  |  |
|  |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы |   | Бар |  |  |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы |   | қолайлы |  |  |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы |   |  + |  |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы |   |  + |  |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы |   |  + |  |  |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы |   |  жоқ |  |  |
| Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы |   |  3 |  |  |
| 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 |   | Таза |  |  |
| 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 фабрикаттардың 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 |  |  |  | Пісіруге рұқсат 25.02.24 дейін, наубайшыға 08.06.24 дейін, кір жуғыш машина 15.03.24 дейін. |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы |  | таза |  |  |

Тексерунәтижесіндемыналарбелгіленді:

Асханада таза. Күнделікті бекітілген ас мәзірі асханада ілулі тұр. Асханада мұғалімдердің кезекшілік кестесі бар. Мектеп оқушыларының тамақтану кестесі бар. Асханаға қажетті құжаттарды медицина қызметкерінен алуға болады. Дайын тағамдардың үлгілері күнделікті жүзеге асырылады.

Комиссияныңқолдары:

