

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі
«Қаражар ауылының ЖОББМ»КММ
2024-2025 оқу жылы

Күні 21.01.2025

Білім беру ұйымы: «Қаражар ауылының ЖОББМ»КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ИІ «Галиева Ж.Н»

Мынадай құрамдағы комиссия: Комиссия төрағасы: Б.Б. Туяков

Комиссия мүшелері: ТІЖО Б. Қуатхан

Ата-аналар комитеті: Ш.М. Абдраимова

Д.Д. Ахметова, Р.К. Муканова

Кәсіподақ ұйымының төрайымы: А.М Кенжеханова

Мектеп медбикесі: А.Т. Дүйсен

Әлеуметтік педагог: А.Н. Рахметова

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		ИІ Галиева Ж.Н. 00108558		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		Оқу сапасы аса жоғары деңгейде		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық		+		

«асиеті»							
Технологиялық картаға сәйкестігі			+				
10 порцияны бақылап өлшеу			+				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)			+				
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)			+				
Тағамды дәрмендендіру			+				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы						Тоймаша сақтап қалған тағамдар өзімені тексеру	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы						шек	
Тамақ ішуді ұйымдастыру							
Отыратын орындар саны			45 орын				
Қол жуатын раковиналардың саны			1 раковина				
Сабынның болуы			+				
Кептіргіштердің болуы			2 раковина				
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 (танбадау, жеке сақтау орны)			+				
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі							
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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 жатқайлардың 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							+
Тазадау кестесінің болуы							+
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау							
Коймалар							
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау							+
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы							+
Тауар көршілігестігін сақтау							+
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы							+
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланып сыйымдылықтарда сақтау							+

Соймалардың санитарлық жағдайы
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

+

Тоназытқыштар

Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбалау

+

+

Термометрлердің болуы

+

Тауар көршілестігін сақтау

+

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы

+

Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Тәуліктік сынамааларды сақтау шарттары мен дұрыстығы

+

Ет цехы

Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Көкөніс цехы

Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Ұн цехы

Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Нан цехы

Жабдыктар мен мүкәмалды таңбалау									
Нан сактауға арналган сөрелерді өндүрте арналган 1% сірке суы ертіндісінің болуы			+						
Нан үтіндісін жинауға арналган ыдыс пен шетканын болуы			+						
Санитарлық жагдайы			+						
Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы			+						
Пісіру пехы									
Жабдыктар мен мүкәмалды таңбалау			+						
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі			+						
Жерге тұйықтаудын болуы, резенке кілемшелердің болуы			+						
Механикалык желдетудің жай-күйі			+						
Санитарлық жагдайы			+						
Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы			+						
Персоналдың кол жууы және кептіруі үшін жагдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік тигенасын сактау			+						
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану									
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы			+						
Жұмыртқаны сактау шарттары			+						
Жұмыртқаны жууға және өндүрте арналган таңбасы бар сыйымдылық			+						
Жұмыртқа жууға арналган құрал			+						
Бактерицидті шамның болуы			+						
Буфет									
Мөрмен немесе колмен расталган сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			+						
Баға белгілерінің болуы			+						

Сактау шарттарын сактау					
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау			+		
Санитарлык жагдайы			+		
Тыйым салынган 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, ірінді аурулардың және жаралардың болуы				Нюк, күнделікті тексерілмей	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері			+		

Турады				
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жинағының 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 жинағында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		
Москіт торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: 21.01.2025 ж. Тексеру нәтижесінде асхана мазаланды

Тапалға сәйі, Сағалжы жұрмандар тайпалары, күн сайын дайындалады
мамылқы асаған тапалға сәйі.

Комиссияның қолдары:

Р.К. Муканова _____
Л.Д. Ахметова _____
Ш.М. Абдраимова _____
Б. Куатхан _____
А.М. Кенжеханова _____
А.Т. Дүйсен _____
А.Н. Рахметова _____

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