

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні: 19.11.2023

Білім беру ұйымы: «№2 жалпы білім беру орта мектеп» КММ

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

- Б.Боранғали – комиссия тәрағасы, мектеп директорының у.м.а.;
- А.Сұгирбаева – комиссия мүшесі ДТЖО
- Б.Боранғали – комиссия мүшесі,ДОІЖО;
- Н.Улықпанова – бастауыш сыныптар бойынша оку ісі жөніндегі орынбасары;
- Р.Дауэнова – әлеуметтік педагог,мүше
- Ұ.Бисенбаева – мектеп медбикесі, мүше
- Б.Журунбаев – Қамқоршылық кеңес тәрағасы,мүше
- А.Койшыгараева – комиссия мүшесі,ата-ана;
- А.Қойбағарова – комиссия мүшесі,ата-ана;
- Н.Қайыпназарова – хатшы,әлеуметтік педагог;

**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, өларды 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 картага сәйкестігі	+			
10 порцияны бақылап өлшеу	+			
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дәрүмендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың,		+		

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні: 19.11.2023

Білім беру ұйымы: «№2 жалпы білім беру орта мектеп» КММ

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

- Б.Боранғали – комиссия тәрағасы, мектеп директорының у.м.а.;
- А.Сүгирбаева – комиссия мүшесі ДТЖО
- Б.Боранғали – комиссия мүшесі,ДОІЖО;
- Н.Улықпанова – бастауыш сыныптар бойынша оку ісі жөніндегі орынбасары;
- Р.Дауэнова – әлеуметтік педагог,мүше
- Ұ.Бисенбаева – мектеп медбикесі, мүше
- Б.Журунбаев – Қамқоршылық кеңес тәрағасы,мүше
- А.Койшыгараева – комиссия мүшесі,ата-ана;
- А.Қойбағарова – комиссия мүшесі,ата-ана;
- Н.Қайыпназарова – хатшы,әлеуметтік педагог;

**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, өларды тасымалдау, жеткізу, тусіру 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 картага сәйкестігі	+			
10 порцияны бақылап өлшеу	+			
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дәрүмендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың,		+		

сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+	.		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		150		
Көл жуатын раковиналардың саны		6		
Сабынның болуы		+		
Кептірғіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өндөуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+			
Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+			
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ұйдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы	+			
Ұстық және сүүқ сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдышы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдышы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдышы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдышы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндөу 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 өндөу (не өндөледі және кім жауапты)	+			
Ағындылықты сақтау:				
- «clas» асхана ыдыстарын жинау;				
- жуу және өндөу процесі;		+		
- таза асхана ыдыстарын сақтау				
Тазалау кестесінің болуы	+			
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусындалы 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		+		
Коймалардың санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
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 дұрыстыры		+		
<b>Ет цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
<b>Көкөніс цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
<b>Ұн цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			
<b>Нан цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндөуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	.	+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+			
<b>Пісіру цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-куйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	+			
Механикалық желдетудің жай-куйі		+		
Санитарлық жағдайы	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың,	+			

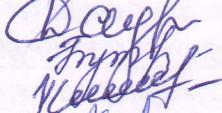
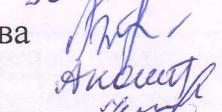
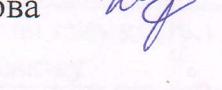
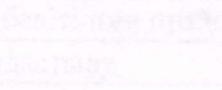
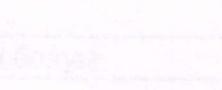
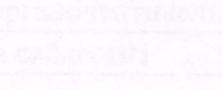
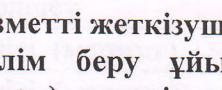
сатудың және пайдаланудың болуы	+			
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+			
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууга арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
<b>Буфет</b>				
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	+			
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізуілермен 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 брауераждық журналы	+			
«С-дәрумендендіру» журналы		мок		
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			мок	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+			
Толық тазалау жүргізу журналы	+			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	тоз		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жылдығында жұмыс істей ме)	+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+		
Жинау мүкәммалың, таңбалауды сақтауға арналған жеке үйжайдың (арнайы орындардың) болуы	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+		
Москит торының болуы	+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Б.Боранғали  
А.Сұгирбаева  
Б.Боранғали  
Н.Улықпанова  
Р.Дауэнова  
Ұ.Бисенбаева  
Б.Журунбаев  
А.Койшыгараева  
А.Қойбағарова  
Н.Қайыпназарова

Онім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйимы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты  
  күні 13.11.2023 ж.