

Тамақтану сапасының мониторинг АКТ

Күні: 30.01.2023

№19

Білім беру ұйымы: «Краснознаменное орта мектебі» КММ

Қызмет жеткізушісі: ЖК «Тасбаева С.К.»

Комиссия құрамында:

Пфунт Н.В. – комиссия төрайымы, директор қ.а.

Зинченко Г.В. – директордың ОТЖ орынб.

Пушкина И.С. – директордың ТЖ орынб.

Гаджиева С.Б. – шаруашылық орынб.

Садуова А.Б. – мед.жұмысшы

Панчук А.Н. – әлеуметтік педагог

Ибраева Ж.М. – сынып жетекшілер ӘБ жетекшісі

Абитова Г.Н. – қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Байтабенова А.Б. – ата-аналар кеңесінің төрайымы

Егизбаева С.А. – ата-аналар қоғамының өкілі

Кислюк С.В. – ата-аналар қоғамының өкілі

Асхананы, ас блогын келесі параметрлер бойынша тексерді:

| Көрсеткіш | Қажет | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескертулер |
|---|-------|---------------|-----------------|-------------|
| Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы | | + | | |
| Азық-түлік сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары | | + | | |
| Күнделікті мәзірді перспективалық мәзірге сәйкестендіру | | + | | |
| Асхананың жұмыс кестесін сақтау | | + | | |
| Сыныптар бойынша тамақтану мен тамақтану кестесі арасындағы аралықты сақтау | | + | | |
| Тегін мәзірге бекітілген бағаның болуы | | + | | |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру | | + | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | + | | |
| Бақылау тағамының болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері | | + | | |
| Технологиялық картаға сәйкестік | | + | | |
| Бақылау салмағы 10 порция | | + | | |
| Тарату желісі (мармиттер) 1 тағам | | + | | |
| Тарату желісі (мармиттер) 2 тағам | | | | Мәзірде жоқ |
| Тарату желісі (мармиттер) 3 тағам (алюминий ыдыста салқындатуға тыйым салынады) | | | | Мәзірде жоқ |
| Тарату жағдайы (ылғалды қолдануға тыйым салынады) | | + | | |
| Ас құралдарын сақтаудың дұрыстығы (кассеталардың болуы және қасықтардың, шанышқылардың тұтқалары жоғары сақталуы) | | + | | |
| Тамақты витаминдеу | | + | | |

| Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау | | | | |
|--|--|---|--|-----|
| Қойма | | | | |
| Сусымалы өнімдерді паллеттерде, тауар қойғыштарда, сөрелерде сақтау | | + | | |
| Температура мен ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы | | + | | |
| Тауарлық көршілікті сақтау | | + | | |
| Азық-түлікте жарамдылық мерзімінің болуы және сақталуы | | + | | |
| Көкөністерді ларьларда, тауар қоймаларында, таңбаланған ыдыстарда паллеттерде сақтау | | + | | |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы | | | | жоқ |
| Тоңазытқыштар | | | | |
| Тоңазытқыш жабдықтың мақсаты туралы таңбалау | | + | | |
| Термометрлердің болуы | | + | | |
| Тауарлық көршілікті сақтау | | + | | |
| Азық-түлікте жарамдылық мерзімінің болуы және сақталуы | | + | | |
| Тоңазытқыш жабдықтың санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы | | | | жоқ |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы | | + | | |
| Ет бөлімі | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы | | | | жоқ |
| Көкөніс бөлімі | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы | | | | жоқ |
| Ұн бөлімі | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы | | | | жоқ |
| Нан бөлімі | | | | |

| | | | | |
|--|---|---|--|-----|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Нанды сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы | | + | | |
| Нан үгіндісін жинауға арналған сыйымдылық пен щетканың болуы | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы | | | | жоқ |
| Пісіру бөлімі | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы мен жай-күйі | | + | | |
| Жерге қосудың болуы, резеңке төсеніштердің болуы | | + | | |
| Механикалық желдетудің (сорғыштың)жағдайы | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы | | | | жоқ |
| Персоналдың қолын жуу және көптіру үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау | | + | | |
| Жұмыртқаны сақтау және пайдалану | | | | |
| Сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттардың болуы | | + | | |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары | | + | | |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбаланған ыдыс | | + | | |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал | | + | | |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал | + | | | |
| Буфет (жоқ) | | | | |
| Құжаттар | | | | |
| Азық-түлік жеткізушілерімен шарттар | | + | | |
| Автокөлікке хабарлама (өнімдерді тасымалдауға рұқсат) | | + | | |
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар | | + | | |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі | | + | | |
| Келіп түскен өнімнің қатерсіздігі, нормаларға сәйкестігі | | + | | |
| Тамақ дайындаудың технологиялық карталары | | + | | |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы | | + | | |
| "С-витаминизация"журналы | | + | | |
| Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы | | + | | |
| Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын | | + | | |





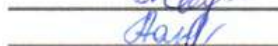
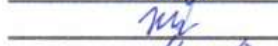





| | | | | |
|---|---|---|--|-----|
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, еткізудің және пайдаланудың болуы | | | | жоқ |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | | | жоқ |
| Тамақты ұйымдастыру | | | | |
| Отырғызу орындарының саны | | | | 20 |
| Қол жууға арналған раковиналардың саны | | | | 1 |
| Сабынның болуы | | + | | |
| Кептіргіштердің болуы | + | | | |
| Жиһаздың жағдайы | | + | | |
| Үстелді өңдеуге арналған құралдар | | + | | |
| Үстелді өңдеуге арналған құралдар | | + | | |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы | | + | | |
| Асхананың санитарлық жағдайы | | + | | |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны) | | + | | |
| Ас блогы үй-жайларының жай-күйі | | | | |
| «Ыдыс жуу ережелері» белгісінің болуы | | + | | |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы | + | + | | |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Жылыту жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматураның, ылғал-қорғаныш орындалатын шамдардың болуы | | + | | |
| Асхананы жууға және өңдеуге және ас үй ыдыстары үшін бөлек жағдайлардың болуы | | + | | |
| Жуғыш заттардың болуы | | + | | |
| Жуу құралдарын сақтау шарттары және таңбалау (жабық ыдыста бөлек) | | + | | |
| Жуғыш заттарды сақтау мерзімдерін сақтау | | + | | |
| Жуғыш заттарға арналған сертификаттардың болуы | | + | | |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықтың болуы | | + | | |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау | | + | | |
| Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) | | + | | |
| Ағынның сақталуы: - "лас" асхана ыдыстарын жинау - жуу және өңдеу процесі - таза асхана ыдыстарын сақтау | | + | | |
| Тазалау кестесінің болуы | | + | | |

| | | | | |
|---|----------|-----------|----------|-----|
| органолептикалық бағалау журналы | | | | |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өту белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | + | | |
| Ас блогы қызметкерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротраумалардың болуы | | | | жоқ |
| Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы | | + | | |
| Жалпы тазалау журналы | | + | | |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы | | + | | |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы | | + | | |
| Тұрмыстық бөлме | | | | |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтықтарының болуы | | + | | |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы | | + | | |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы | | + | | |
| Душ бөлмесі, жуынатын бөлме | + | + | | |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (форманың тазалығы, дәлдігі, жұмыс киімінің толық жиынтығында жұмыс істей ме) | | + | | |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалаудың болуы | | + | | |
| Жинау мүкәммалын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы | | + | | |
| Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. | | + | | |
| Москит торының болуы | + | | | |
| Барлығы | 5 | 95 | 0 | |

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Асханада тамақтануды ұйымдастыру нормативтік құқықтық актілерге, санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келеді. Педагогикалық ұжым мен ата-аналарды асхананы тексеру актісімен таныстыру, мектеп сайтында тексеру актісін орналастыру қажет.

Комиссияның қолдары:

 - Н.Пфунт
 - Г. Зинченко
 - И.Пушкина
 - С.Гаджиева
 - А.Садуова
 - А.Панчук
 - Ж.Ибраева
 - Г.Абитова
 - А.Байтабенова
 - С.Егизбаева
 - С.Кислюк

Жеткізуші және / немесе жауапты аспаз таныстырылды

