

Тамақтану сапасының мониторинг АКТ

Күні: 21.11.2022

№ 11

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		+		





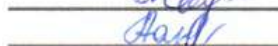
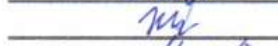





Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, еткізудің және пайдаланудың болуы				жоқ
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				жоқ
Тамақты ұйымдастыру				
Отырғызу орындарының саны				20
Қол жууға арналған раковиналардың саны				1
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы	+			
Жиһаздың 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

