

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 08.10.2015

№ 06

Білім беру ұйымы «Толқын» ЖШС амаураған №1 мектебі "Алматы"

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) Ш.Т.Д. Аджиева

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы: Жумаханов Еркасым Итибаевич

Кәсіподақ төрайымы: Аманқұлова Айнұр Избергенқызы

Әлеуметтік педагог: Таджибаева Сағыныш Коянбаевна

Мектеп медбикесі: Сарсенбаева Сауле

Қамқоршылық кеңес төрайымы, ата-ана: Алиева Аккенже

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары: Мынбаева Айнагул Канатовна

Ата-ана: Уразалиева Мереке

Жеке кәсіпкер: Аджиева Гулсин

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+	+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+	+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	+		сәйкес
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	+		сақталған
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+	+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы	+	+		Бар
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+		кесте бар
Дайын өнімнің сапасы	+	+		
Тыйым салынған тағамның болуы	+	-	+	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	+		сәйкес
10 порцияны бақылап өлшеу				
1-тағамды, 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 каратып сақтау)	+	+		
Тағамды дәрумендендіру	+	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+		+	
Отырғызу орындарының саны	120	120		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	08:20 14:20	08:20 14:20		Ұйымда
Қол жуатын раковиналардың саны	3	3		бар
Сабынның болуы	бар	бар		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	+	+		бар
Жиһаздың жай-күйі	+	+		Темік сәй
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+	+		Темік сәй
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+	+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы	+	+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+	+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы				
Жылу жүйелерінің жарамдылығы				
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы				
Желдету жүйелерінің жарамдылығы				
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				

Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы	+	+		
Жуу құралдарының болуы	+	+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+		Бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+	+		Бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+		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	+	+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	+	+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	+	+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы	+	+		Бар.
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау	+	+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі	+	+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау	+	+		

Термометрлердің болуы	+	+		Бар
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		
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	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		
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 шам				
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	+	+		бар
Баға белгілерінің болуы	+	+		бар
Сақтау шарттарын сақтау	+	+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		Таманға Сәт
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар	+	+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		бар
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+	+		бар
<u>2015</u> жылғы <u>10</u> 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	+	+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	+		бар
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+		+	жоқ
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+	+		
Күрделі жинау жүргізу журналы	+	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы	+	+		

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	+	+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+	+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+		
Москит торының болуы	+	+		
Жиыны				


Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тексеру кезінде асхана іші таза, тамаққа сай. Ауа су иісін ретімі салтанат.
 3 су бүркуші орындалған. Иіс ретімі бар.
 Тамақтардың қарауына қорыққа сәтес.
 Дүреттік тораптар тазалануы сай.
 Ас мәзірі белгілі, тексерілген ас мәзірі.
 Дәрігерлік оқушыларға тегін тамақ беріледі.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы: Жумаханов Еркасым Итибаевич
 Кәсіподақ төрайымы: Аманқұлова Айнұр Избергенқызы
 Әлеуметтік педагог: Гаджибаева Сағыныш Коянбаевна
 Мектеп медбикесі: Сарсенбаева Сауле
 Қамқоршылық кеңес төрайымы ата-ана: Алиева Аккенже

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары: Мынбаева Айнагул Канатовна
 Ата-ана: Уразалиева Мереке
 Жеке кәсіпкер: Аджибаева Гулсин

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты  (қолы)