

Шәкәрім атындағы №56 мектеп-лицей

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.09.23

№ 3

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Ц.П. Таспалатова

Мынадай құрамдағы комиссия:

Оқу ісінң меңгерушісі: Жоламанова З.К
 Комиссия мүшесі: Назарбекова Г
 Комиссия мүшесі: Бектурганова Ж.М
 Комиссия мүшесі: Байтөмирова Л.А, Сүлейменова Д.С
 Әлеуметтік педагог: Аманжолбекова А.К
 Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /показатель	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	ескерту
Бүгінгі күннің ас мәзірі перспективті ас мәзіріне сәйкестігі (Соответствие меню-дня перспективному меню)	+		
Асхана жұмысының кесетінің сақталуы (Соблюдение графика работы столовой)	+		
Оқушылардың тамақтану кестесі (График питания учащихся)	+		
Бекітілген прайс ерікті мәзірге (Утвержденный прайс на свободное меню)	+		
Жеке кәсіпкер туралы мәлімет (Данные о поставщике питания)	+		
Су режимі (Питьевой режим.)	+		
Дайын тамақтың сапасы(Качество готовой продукции)	+		
Бақылау тағамының болуы. (Наличие контрольного блюда)	+		
Пісірілген өнімдердің органолептикалық және визуалды қасиеттері. (Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции)	+		
Технологиялық картаға сәйкестік. (Соответствие технологической карте)	+		
10 тағамның бақылау салмағы (Контрольное взвешивания 10 порции)	+		
1 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 1 блюда)	+		
2 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 2 блюд)	+		
3 тағамның таратылуы . Алюминий ыдыста суытуға тыйым салынған. (Линия раздачи (мармиты) 3 блюд запрещено отстужать в алюминиевой посуде)	+		
Тамақ тасу ыдыстың жағдайы , дымқылды қолдануға тыйым салынған (Состояние раздаточных (запрещено использовать влажных)	+		
3 тағамға бекініс : араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылына сертификат, сақтау мерзімі {25гр. бір балаға норма} Витаминизация 3 блюда: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр на одного ребенка)	+		
Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру.(Организация приема пищи учащихся)			
Орындалу саны (Количество посадочных мест)	+		
Қолжұғыш саны (Количество раковин для мытья рук)	+		
Сабынның бар болуы (Наличие мыла)	+		
Жиһаздың жағдайы (Состояние мебели)	+		
Үстелдерді жууға арналған зат (Средство для обработки столов (маркировка емкости,маркировка дезинфицирующего раствора)	+		
Ыдыс-аяқтың жағдайы (Состояние посуды)	+		
Ыдыс-аяққа сертификаттар (Сертификаты на посуду)	+		
Ыдыс-аяқтың 3 данасы бар болуы (Наличие 3 комплектов посуды)	+		
Асхананың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние столовой)	+		
Тазалау жабдықтары {таңбалау, бөлек сақтау орны} (Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения))	+		
Ас дайындайтын жердің жағдайы(Состояние пищеблока)			
Ыдыс жуу машинаны қолдануы (Использование посудомоечной посуды)	+		
Ыдыс жуу ереже болуы (Наличие правил мытья посуды)	+		
Ыдыс жуу ережесінің сақталуы (Наличие правил мытья посуды)	+		
Ыдысты арнайы қоспасы бар су ерітіндісіне салып қою (Замачивание посуды)	+		

Арналган заттар (Моющие средства)	+		
Хранения (отдельно в закрытой посуде)	+		
Арналган заттардың мерзімі(Сроки хранения моющих средств)	+		
Азық-түлік қалдықтарына арналған контейнерлер(Емкости для сбора пищевых отходов)	+		
Азық-түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді номерлеу(Маркировка емкости для пищевых отходов)	+		
Азық-түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу [немен өңделеді, кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов(чем обрабатываются, и кто ответственный)	+		
Азық-түлік сақтау жағдайларын жасау(Соблюдение условий хранения продуктов)			
Қоймалар (Склады)			
Хранение сыпучих продуктов(в маркированных емкостях на поддонах)	+		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	+		
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	+		
Көкөністердің сақталуы {таңбаланған ыдыста тактайдың үстінде}	+		
Хранение овощей(в маркированных емкостях на поддонах)			
Қоймада термометрдың бар болуы/ температура жағдайы (Наличие термометра на складе/температурный режим)	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние складов)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	-		
Тоназытқыштар (Холодильники)			
Таңбалау (Маркировка)	+		
Термометрлер (Термометры)	+		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	+		
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Қар жамылғысы бар болуы (Наличие снеговой шубы)	+		
Тыйым салынған азық-түліктің бар болуы (Наличие запрещенных продуктов)	+		
Күнделікті тамақты сақтау шарты {таңғы және түскі}	+		
Условия хранения суточных проб(утренней и послеобеденной)			
Ет қоймасы(Мясной цех)			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+		
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+		
Жұғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)			
Көкөніс қоймасы Овощной цех			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+		
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+		
Жұғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Ұн қоймасы Мучной цех			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+		
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+		
Жұғыш заттарды сақтау және таңбалау(Условия хранения и маркировка моющих средств)	+		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Цех горячего			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+		
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+		
Жұғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Асхана қызметкерлерінің жеке гигиенасын сақтау (Соблюдение личной производственной гигиены сотрудников столовой)	+		
Жұмыртқаларды сақтау және қолдану Хранение и использование яиц	+		
Жұмыртқа қабылдау шарты (Условия приемки яиц)	+		

Сактау шарты (Условия хранения яиц)	+		
Сактауға арналған ыдыс (Емкость для мытья яиц)	+		
Сартка жууға арналған зат болуы (Средство для мытья яиц)	+		
Берилген шамы (Бактерицидная лампа)	+		
Мөрмен бекітілген бағалар тізімі (Прайс заваренный печатью)	+		
Баға белгісінің болуы (Наличие ценников)	+		
Сактау шарттары (Условия хранения)	+		
Сату шарттары (Условия реализации)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов)	+		
Құжаттар Документы			
Асхана жұмыскерлерінің санитарлық кітапшалары (Санитарные книжки сотрудников столовой)	+		
Сертификат сәйкестігі (Сертификаты соответствия)	+		
Срок реализации поступившей продукции	+		
Алынған өнімнің жоғары сапасы стандартқа сәйкес келуі (Дорокачественность поступившей продукции соответствует нормам)	+		
Технологиялық карталар (Технологические карты)	+		
Тез бұзылатын және азық-түлік өнімдері мен жартылай фабрикатарының брокераж журналы (Бракеражный журнал скоропортящейся и пищевой продукции и полуфабрикатов)	+		
«С витаминизация» журналы (Журнал «С витаминизации»)	+		
Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналы (Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий)	+		
Тамактану бөлімінің жұмыскерлерінің тексеру нәтижесінің журналы (Журнал результатов осмотра работников пищеблока)	+		
Азық-түлік стандарттарының бақылау туралы жинақ _____ айы _____ жылы (Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ мес я _____ г)	+		
Жалпы тазалау журналы (Журнал генеральных уборок)	+		
Тоназытқыш температура режимін тіркейтін журнал (Журнал температурного режима холодильников)	+		
Тұрмыстық бөлме (Бытовая комната)			
Жұмыс киімінің үш жиынтығы болуы (Наличие трех комплектов спецодеждов)	+		
Сыртқы киімге арналған шкаф (Шкаф для верхней одежды)	+		
Жұмыс киіміне арналған шкаф (Шкаф для спец.одежды)	+		
Душ бөлмесі (Душевая комната)	+		
Жұмыскерлерге арналған әжетхана {жұғыш заттарының болуы, арнайы ұзын халат, санитарлық тазартқыш төсеніш} (Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	+		
Асхана жұмыскерлерінің сыртқы келбеті {киімінің тазалығы, ұқыптылығы} (Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы и аккуратность)	+		
Барлығы (Итого)			

Тексеру барысында келесі жайттар орын алды:

Бейсенбі күні ас мәзірі тексерілді, берілген тамақ ас-мәзіріне сәйкес, күріш + балық дайындалған. Өткен жолы балық дайындалған берілген секертулерден кейін, бүгінгі балық сыртқы кеуісак болғанымен ортасындағы сүйектерінің әлі де болса баланың жауына қиындау тудырады. Күрішті мабаспазан дәлдігі балалардың тамақтануы тексерген кезде 80% оқушы балықтың жемей, тек күрішті жемейі байқалды. Ұсыныс: ет-тартқыш (өндірістік) мектеп дәл есепшімен келісе отырып сүйекті ұқсайтайтын жасау турін септап алу ұсынамыз.

Комиссия мүшелерінің қолы: мүшесі: Д.Мамбетов А.К. Д.Мамбетов А.К.
 Оқу ісін менеджері: З.К. Исмаилов
 Комиссия мүшесі: Назарбаева Г.
 Комиссия мүшесі: Бектурганова Ж.М.
 Комиссия мүшесі: Байтемирова А.А.
 Комиссия мүшесі: Сәтінбаева Д.С.

Тағылым:

Тамбиев Г.В.

Асхана менеджері