



Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 18.10.2024

№ 2

Білім беру ұйымы: №282 мектеп-лицейі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) «ИП Маделханова» директоры
Маделханова Күнімхан

Комиссия құрамы:

Комиссия төрағасы: Мектеп-лицей директоры – Б.Баймағамбетова;

Комиссия мүшелері:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары – А.Нүрәліқызы;

Қамқоршылық кеңес төрағасы – Б.Бекенов;

Мектеп әлеуметтік педагогы – Л.Садуахасова;

Мектеп медбикесі – А.Серікболова;

Ата-аналар комитеті төрайымы – Л.Есенбай;

Ата-ана – Ж.Жантұрсынова;

Ата-ана – А.Ниязбекова;

Ата-ана – Ж.Байсейтова.

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, оларды 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 картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
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 қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		20 стол 20 орындық		
Қол жуатын раковиналардың саны		4		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		бар		
Жиһаздың жағдайы		жаңа		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		барын жаңа		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		таза		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу 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 өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы 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		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		
Тоңазытқыштар		+		
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 дұрыстығы		+		
Ет цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		

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		+		
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 шамның болуы		+		
Буфет		+		
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		-		
Құжаттар		+		

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен 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 бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
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, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		-		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме		+		

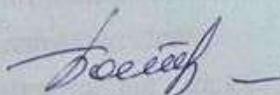
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс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

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеріс барысында асхана блогы таза, жарық, тағалқа саа. Монархтықшылар таза, маңдайшалар бойынған. Қойшалар таза, сақтау жерлері сүйікес. Ас үзірі меню тар. күндемікті ас іздіріне саа.

Комиссияның колдары:

Мектеп-лицей директоры:



Б.Баймағамбетова

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:

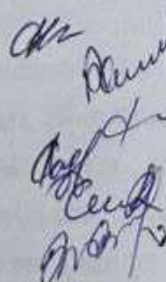
Қамқоршылық кеңес төрағасы:

Ата-аналар комитеті төрайымы:

Мектеп әлеуметтік педагогы:

Мектеп медбикесі:

Ата-ана:

 А.Нүрәліқызы;
Б.Бекенов;
Л.Есенбай;
Л.Садуахасова;
А.Серікболова;
Ж.Жантұрсынова.

**Білім беру ұйымдарындағы тамақтану сапасына
мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған
жаднама**

1. Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бойынша талап

Эпидемиологиялық маңыздылығы жоғары объектіде асхана жұмысы басталғанға дейін санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болуы тиіс.

2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар

Қол жуу үшін оларға ыстық және суық су келтірілген раковиналар, қол жууға және кептіруге арналған құралдар орнатылады.

3. Жинау мүкаммалына қойылатын талаптар

Жинау мүкаммалы (легендер, шелектер, щеткалар, шүберектер) таңбалануы және жеке (арнайы) үй-жайларда, олар болмаған жағдайда арнайы шкафта сақталуы тиіс.

4. Бөлшектеу мүкаммалына қойылатын талаптар

Шикізаттар мен дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін жарықтары мен сынықтары жоқ таңбаланған жеке бөлшектеу мүкаммалы пайдаланылуы тиіс.

5. Асхана ыдысына қойылатын талаптар

Жарықтары, сынығы бар, шеттері сынған, деформацияланған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.

6. Тамақ өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар

Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырылады (тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы бекітілген нысанда жүргізіледі).

7. Қойма үй-жайларына қойылатын талаптар

Қойма бөлмелері және тоңазыту камералары стеллаждармен, тұғырықтармен жабдыкталады. Тамақ өнімдерін стеллаждарда, табандықтарда, тауар қоятын орындарда сақтау көзделеді. Еденде сақтауға жол берілмейді.

8. Асхана жиһазына қойылатын талаптар

Нан сақтауға арналған шкафтардан басқа, ылғал мен температураның ауытқуына төзімді материалдардан жасалған жиһаздар мен жабдықтарды пайдалануға тыйым салынады.

9. Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар

Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайларында: температуралық-ылғалдық, жарық режимі, азық-түлік өнімдерінің әрбір түріне қойылатын қоймалау нормаларына сәйкес тауар көршілестігі сақталуы тиіс.

10. Перспективалық мәзірге қойылатын талаптар

Объектіде екі, төрт апталық перспективалық маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) ас мәзірі жасалады. Ас мәзірін әзірлеу кезінде оқушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығын, олардың жас санатын ескереді, витамин-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдерін қарастырады. Ас мәзірінде бір тағамды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

Білім алушылардың жекелеген санаттары үшін мәзір ҚР Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 қаулысымен бекітілген бір реттік тамақтану нормаларына (15-қосымша) сәйкес білім беруді басқару органымен бекітіледі.

11. Мәзірге қойылатын талаптар

Күн сайын тамақтану залында объектінің басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамның атауы, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Ас мәзірінде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларға сәйкес болуы тиіс.

12. Мәзірге қойылатын талаптар

Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөніс және қант кіреді. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті күнтізбелік екі – жеті күнтізбелік күн ішінде бір рет қосылады.

13. Тыйым салынған өнімдер

құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері.

Тіл, жүрек, бауырдан басқа, өнімді жануарлар мен құстың қосымша өнімдері; құс етінен жасалған коллагенді шикізат; қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстың сойылған өнімдері; генетикалық түрлендірілген шикізат және құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізат.

Йодталмаған тұз, фортификацияланбаған ұн, деформацияланған немесе герметикалық емес банкалардағы консервілер, тамақ, саңырауқұлақтар, үйде дайындалған тамақ, ащы дәмдеуіштер, сірке суы және кофе.

Асхана простоквашасын, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотша макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазунь жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен қаймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады.