

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 5
 Күні 29.01.2024.
 Білім беру ұйымы Белоярское жалпы орта білім беретін мектебі.
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:
 Мектеп директоры: Әуісенов М. Ж.
 АТҚО - Әбухалимова Д. А.
 Заман. педагог - Карменова З. У.
 Ата-аналар қош. топ - Хушар Т.
 шаруашылық меңгерушісі - Әббас Адай.

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			✓	
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		25		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		

Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы			✓	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	✓			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі	✓			
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		✓		
Жарыктандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау	✓			
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	✓			

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)

Баға белгілерінің болуы

Сақтау шарттарын сақтау

Құжаттар

Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы

С-дәрумендендіру» журналы

Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 7.

Күні 3.04.2024.

Білім беру ұйымы Беловодское ЖОББ.М.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директоры: Дүйсенбаев М. Ж.

ӘІТЖО: Абдурахимова Ә. Ә.

Землеттік педагог: Дарменова Б. М.

Ана-аналар комитеті: Аумар Г.

Шаруаш. Менеджерісі: Дабай Адай

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	✓			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		25		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		

Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы			✓	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
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		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау	✓			
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				
Баға белгілерінің болуы				
Сақтау шарттарын сақтау				
Құжаттар				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы			✓	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме		✓		

Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі,
таңбалануының болуы

--	--	--	--	--

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Матрица мен ұсапастар кітабы
 толтырылмаған. Санитария - эпидемиология
 деңгейі қорықпанды кезде бір реттік белгілер
 дайындалған. Матрица ретінде берілді,
 да қолданғанда. Матрица ретінде берілді,
 Комиссияның қолдары: Бұқарбай Дүйсенбай М.Ә.
 Напталов Бұқарбай Дүйсенбай М.Ә.
 1. Мектеп директоры Бұқарбай Дүйсенбай М.Ә.
 2. ДМЖБ: Бұқарбай Дүйсенбай М.Ә.
 3. ММУ. педагог: Бұқарбай Дүйсенбай М.Ә.

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
 және/немесе жауапты аеназ (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған
 кезде) танысты Бұқарбай (қолы)

Беловодское жалпы орта білім беретін мектебі КММ бойынша

2023-2024 оқу жылында

Тамақтандыру сапасын мониторинг жүргізуін

бақылау қорытынды анықтамасы АКТ №1

2023 жылдың 08 қыркүйек күні мектептегі тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізілді.

Бақылау жүргізгендер:

Мектеп директоры: М.Дуйсенбаев

Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары : Тукаш Төрехан.

Әлеуметтік педагог : Б.Дарменова

Мектеп психологы: Қызыр Айгул

Ата-аналар комитетінің төрайымы: Хумар Гульжан

Бақылау барысында басшылыққа алынды:

Тамақ өнімдері сапасына, тағамдардың дайындалуына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдері, асхананың талапқа сай жұмыс жүргізілуі.

Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыру және бақылау қорытындысы бойынша : Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы, асхананың тазалығы, азық-түлік сақтайтын қоймалар, тоңазытқыштар, қайнату, қуыру орындары, ыдыс-аяқ жуатын бөлмелер, азық-түліктің сақталуы, тұтыну мерзімі талапқа сай. Дайын өнімнің оқушыларға таратуға болатыны мен сапасы туралы бракераждық журналы уақтылы толтырылған. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың ас шығымы өз деңгейінде. Аспазшылардың сырт киімдері санитарлық гигиеналық талаптарға сай. Асханада тамақ ішетін оқушылардың тамақ ішу уақыты, мұғалімдердің кезекшілік кестесі құрылған. Күнделікті берілетін ас бекітілген ас мәзіріне сәйкес келеді. Қыркүйек айынан бастап ас мәзірі бекітілген кестеге сәйкес дайындалып жатыр. Оқушылар талапқа сай тамақтанып жатыр.

Комиссия асхана жұмысын жан-жақты бақылап, төменгідей шешімге келді:

Шешімі:

Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдардың дайындалуы технологиясы талапқа сай. Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас мәзір бойынша барлығы дұрыс болды. Бас аспаз Есимсейтова Қ.А.

Мектеп директоры:

М.Дуйсенбаев

Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары :

Тукаш Төрехан.

Әлеуметтік педагог :

Б.Дарменова

Мектеп психологы:

Қызыр Айгул

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Хумар Гульжан