

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 06.02.2025ж.

Білім беру ұйымы «№4 жалпы білім беретін мектеп » КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

А.Орынбасарова-комиссия төрағасы, мектеп директорының у.м.а

- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
- Т.Беканова -мүше, бас аспазшы
- А.Тастайбекова-мүше, ата-ана
- Дожанова Рысхан -ата-ана, мүше
- Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы, мүше
- Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог, мүше

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
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		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру				
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы				
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
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 қаратып сақтау)			+	
Тағамды дәрумендендіру			.	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				+
Отырғызу орындарының саны			+	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты			+	
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты			+	
Қол жуатын раковиналардың саны				
Сабынның болуы			+	
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы			+	
Жиһаздың жай-күйі			+	
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» 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			+	
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				
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			+	
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			+	
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 өндеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің 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 өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			+	
Жұмыртқа жууға арналған құрал			+	
Бактерицидті шам				
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			+	
Баға белгілерінің болуы			+	
Сақтау шарттарын сақтау			+	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау			+	
Санитариялық жай-күй			+	
Құжаттар				

Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар			+	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)			+	
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			+	
_____ жылғы _____ 10 күнішіндегі 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			+	
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы			+	
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:

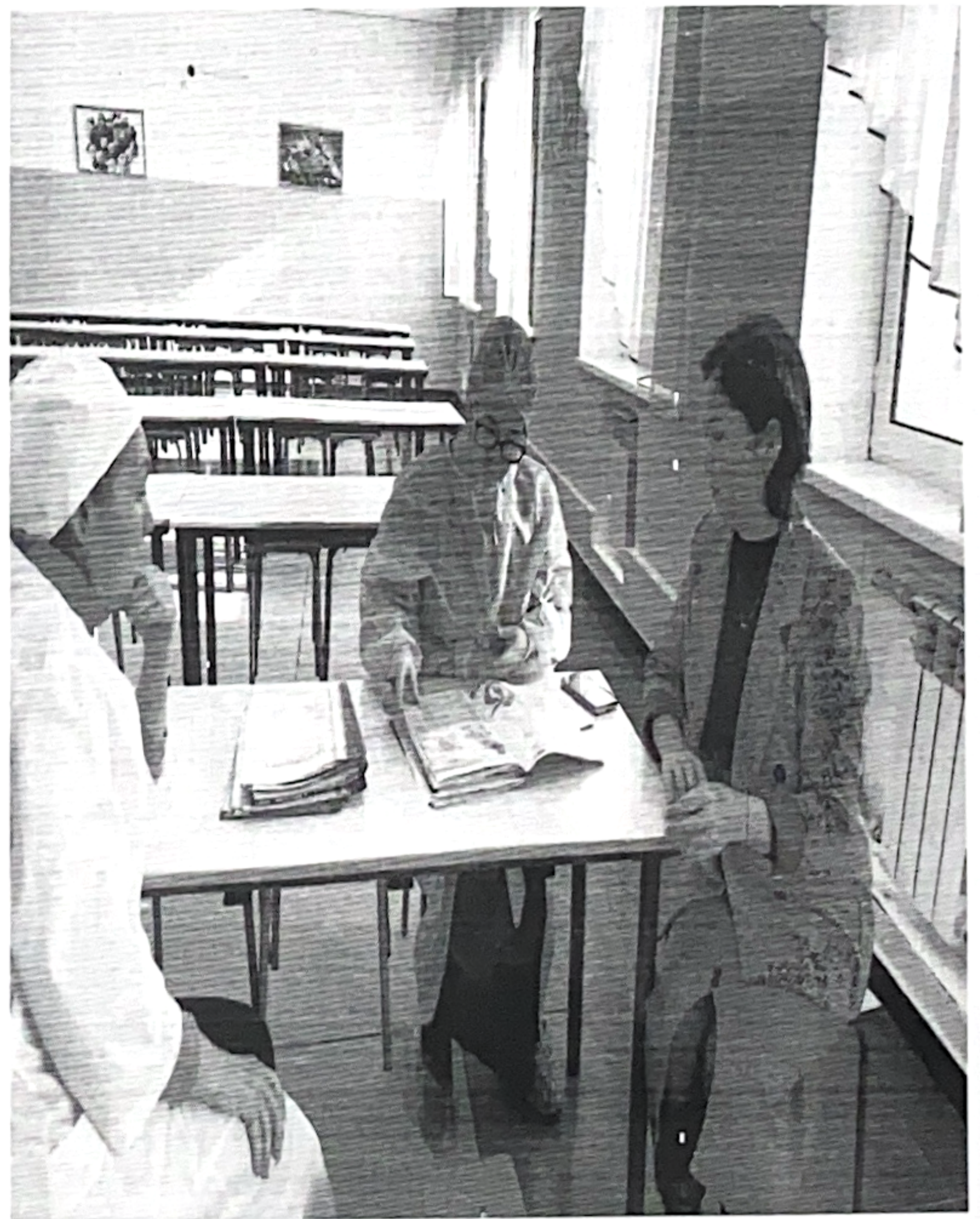
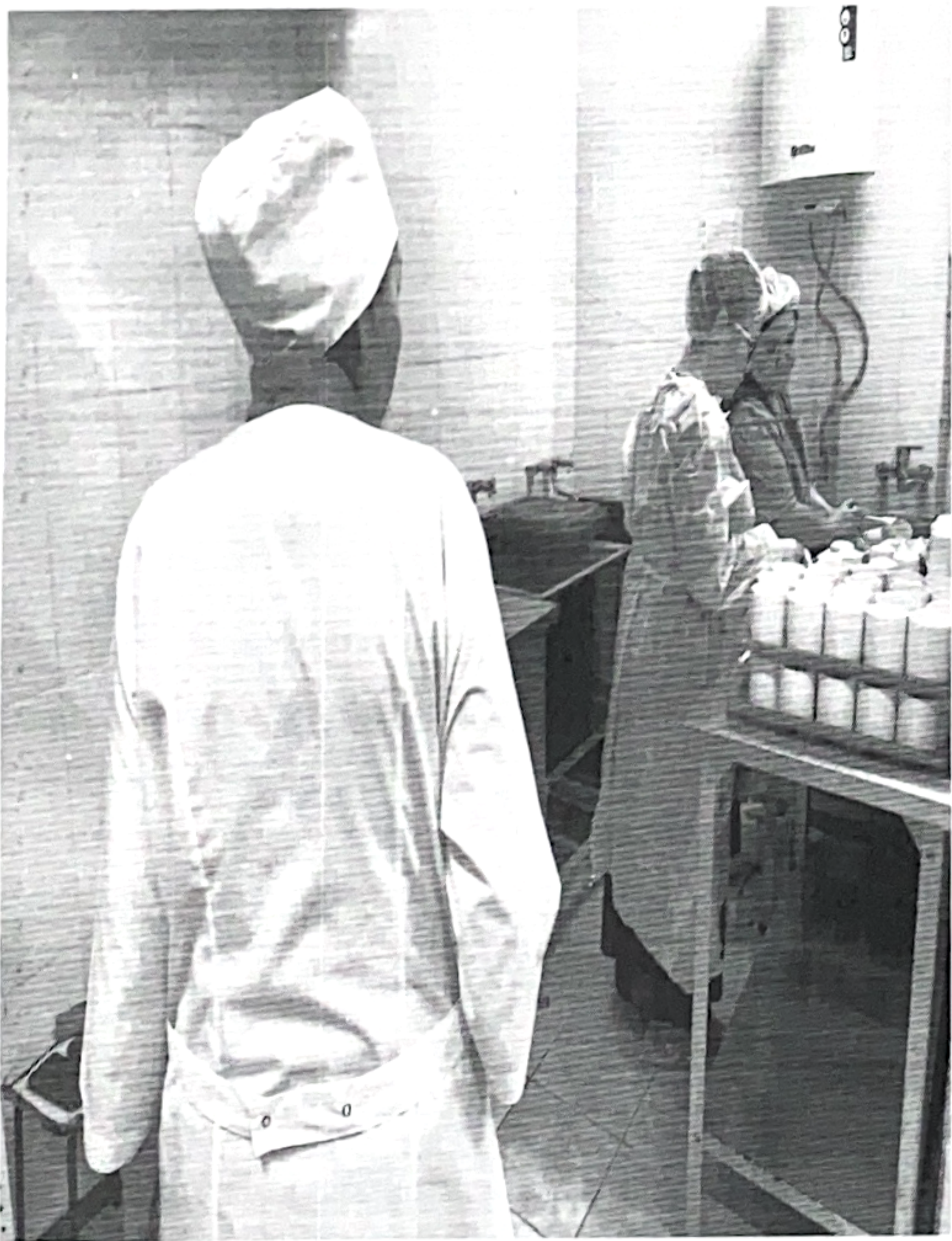
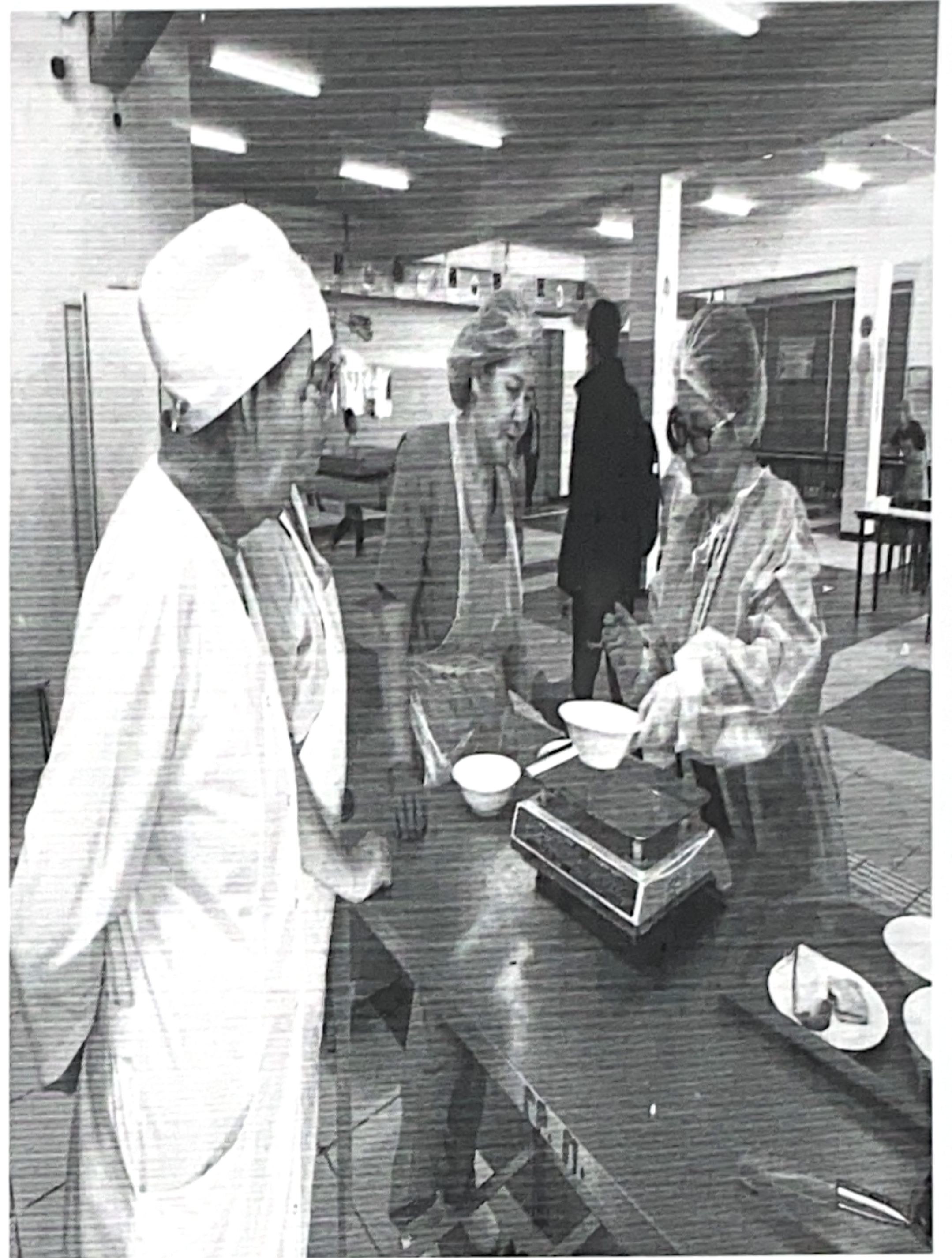
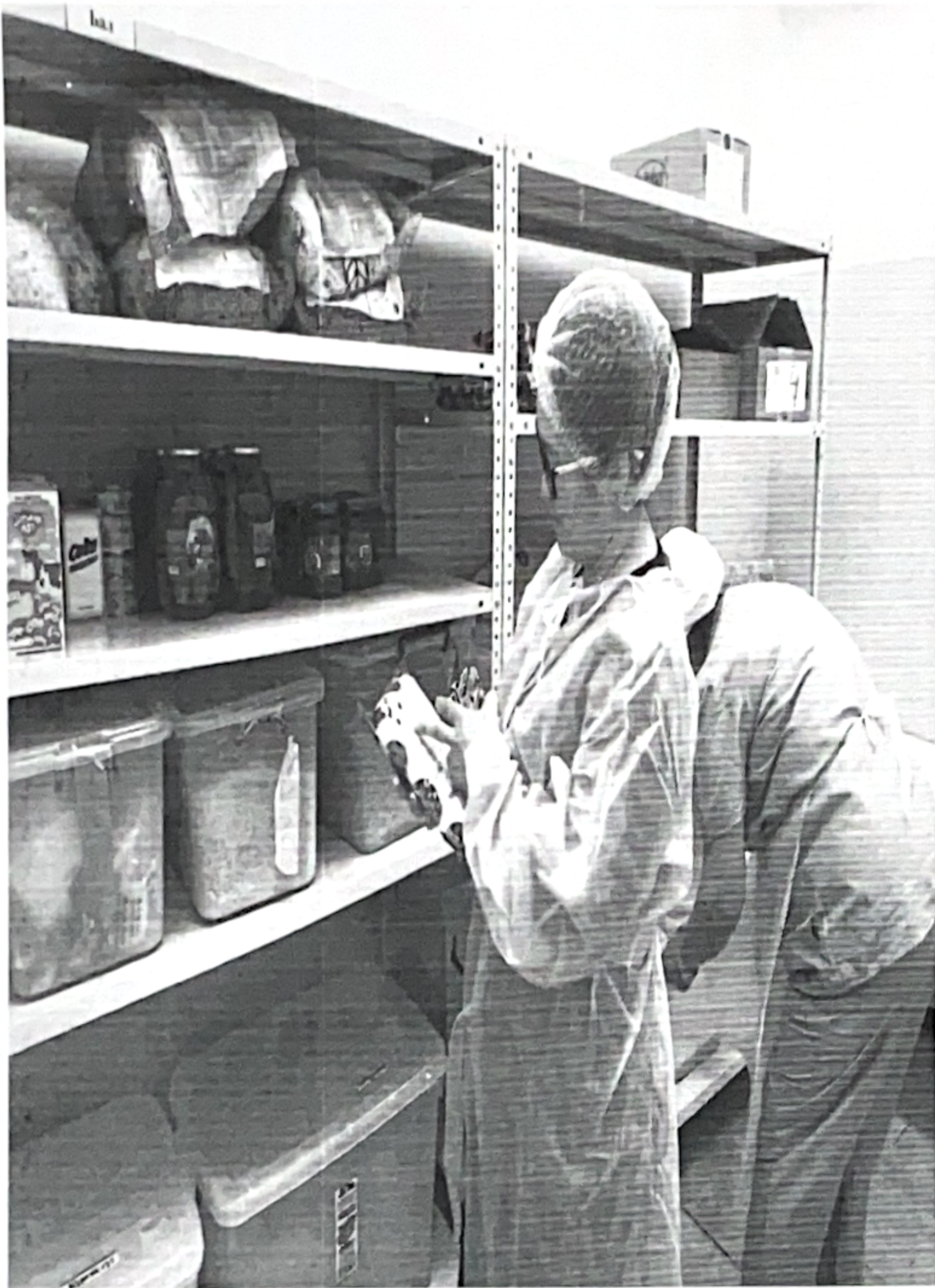
Ғұрдені жинау журналы
Бақалдардың тек бір сумен жуып тұрғаны,
Буфетте газға сусын мен шешеннің сапаны
ескерткіп кеттік.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- А.Орынбасарова-комиссия төрағасы, мектеп директорының у.м.а
- С.Досбосинова – мектеп медбикесі, мүше
 - Т.Беканова -мүше, бас аспазшы
 - А.Тастайбекова-мүше, ата-ана
 - Дожанова Рысхан -ата-ана, мүше
 - Л.Дәуэн – Қамқоршылық кеңес төрағасы, мүше
 - Ш.Абыханова – әлеуметтік педагог, мүше

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

✓ : Талғатбек Аманжол (қолы)



**№4 жалпы білім беретін мектептегі тамақтандыру сапасына мониторинг
жүргізу комиссиясы отырысының
Хаттамасы №13**

Жаңа Дәулет ауылы

06.02.2025 ж.

Қатысқандар: Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу комиссиясының мүшелері

Күн тәртібі:

1. Оқушыларды ыстық тамақпен қамту жағдайының мониторинг нәтижелері
2. Асхананың санитарлық тазалығы және тамақ сапасының талаптарға сәйкестігі

Мектепте **1629** оқушы білім алады, оның ішінде ақпан айында **56 аз қамтылған** оқушы және **1-4 сыныптың 635** оқушысы тегін ыстық тамақпен қамтамасыз етілген.

Комиссия мүшелері медицина қызметкерімен бірге мектеп асханасында тексеру жүргізді.

Нәтижесінде келесі кемшіліктер анықталды:

- Тыйым салынған тағамдардың болуы. Мәзірде санитариялық талаптарға сәйкес келмейтін өнімдер анықталды.
- Күрделі жинау журналы болуы тиіс, себебі ол балалардың денсаулығының сақталуын қамтамасыз етеді.
- Тамақпен байланысты емес тауарлардың сатылуы. Асхана аумағында азық-түлікке қатысы жоқ тауарлар сатылған.
- Газдалған сусындар мен пиццаның сатылуы. Бұл өнімдер мектеп асханаларында сатуға тыйым салынған тағамдар қатарына жатады.
- Бокалдарды тек бір сумен жуу. Санитариялық талаптарға сәйкес бокалдар бірнеше сатыдан өтіп жуылуы тиіс, алайда тексеру кезінде олар тек бір сумен шайылғаны анықталды.

Қорытынды және ұсыныстар:

Анықталған кемшіліктер санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес келмейді. Осыған байланысты келесі шараларды қабылдау қажет:

- Тыйым салынған тағамдарды асхана мәзірінен алып тастау;
- Күрделі жинау журналын жүргізу;
- Тамақпен байланысты емес тауарларды сатуды тоқтату;
- Газдалған сусындар мен пиццаны буфеттен алып тастау;
- Ыдыс жуу тәртібін санитариялық нормаларға сәйкестендіру.

Анықталған бұзушылықтар жойылмаған жағдайда тиісті шаралар қолданылады.

Комиссия мүшелерінің шешімі:

1. Мектеп асханасында тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жұмыстары жалғастырылсын.
2. Анықталған кемшіліктерді жою бойынша тиісті шаралар қабылдансын.

**Мектеп директорының у.м.а
Хатшы**



**А. Орынбасарова
М.Коптчиева**