**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

**Күні:** 02.09.- 06.09 2024 ж

**№ 01**

**Білім беру ұйымы:** Маңғыстау облысының білім басқармасының Ақтау қаласы бойынша білім бөлімінің «ІТ мектеп-лицей» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

А.С.Батырова- мектеп директоры, комиссия төрағасы

Н.Л. Илмуханбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы

С.Ш Ергалиева –бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;

К.Е- Онайбаева әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі

А.С Кабдырахманова - ата-ана, комиссия мүшесі

С.Е.Ақтай- мектеп мейірбикесі, комиссия мүшесі.

А.Ә Тірірбай –кәсіподақ ұйымы

**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 |  |  |  | **Жоқ** |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Тамақ ішуді ұйымдастыру** | | | | |
| Отыратын орындар саны |  | **187** |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны |  | **14** |  |  |
| 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 |  | **+** |  |  |
| 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 |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  |  |  | **Жоқ** |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы |  | + |  |  |
| **Ет цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Көкөніс цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Ұн цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Пісіру цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі |  | + |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы |  |  | + |  |
| Механикалық желдетудің жай-күйі |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| 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 |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  |  | + |  |

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

**Осы күнгі ас мәзіріне сүтке пісірілген күріш, сары май, ірімшік, шайға ара балы қосылмаған Комиссия мүшелесі ата-ана А.С Қабдырахманова дайындаған өнімдердің органолептикалық  қасиеттерін тексерді. Нәтижесінде: тәтті шайға ара балының орнына құм шекер салынғандығы анықталды. Бас аспазға және асхана меңгерушісіне қатаң ескерту берілді.**

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

А.С.Батырова- мектеп директоры, комиссия төрағасы

Н.Л. Илмуханбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы

С.Ш Ергалиева –бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;

К.Е- Онайбаева әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі

А.С Кабдырахманова - ата-ана, комиссия мүшесі

С.Е.Ақтай- мектеп мейірбикесі, комиссия мүшесі.

А.Ә Тірірбай –кәсіподақ ұйымы

**Өнім беруші (қызметті** **жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (қолы) күні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  | + |  |

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

**Осы күнгі ас мәзіріне сүтке пісірілген күріш, сары май, ірімшік, шайға ара балы қосылмаған Комиссия мүшелесі ата-ана А.Ж. Тумышева дайындаған өнімдердің органолептикалық  қасиеттерін тексерді. Нәтижесінде: тәтті шайға ара балының орнына құм шекер салынған, қара бидай ұнын қолданбаған жоғары сортта пісірілген нанның сапасы төмен; нан ылғал татып тұрғаны анықталды. Бас аспазға және асхана меңгерушісіне қатаң ескерту берілді.**

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

А.С.Батырова- мектеп директоры, комиссия төрағасы

Н.Л. Илмуханбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы

С.Ш Ергалиева –бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;

К.Е- Онайбаева әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі

А.Ж. Тумышева - ата-ана, комиссия мүшесі

С.Е. Ақтай- мектеп мейірбикесі, комиссия мүшесі.

А.Ә Тірірбай –кәсіподақ ұйымы

**Өнім беруші (қызметті** **жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (қолы) күні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

**Күні:** 09.09 - 13.09. 2024 ж

**№ 01**

**Білім беру ұйымы:** Маңғыстау облысының білім басқармасының Ақтау қаласы бойынша білім бөлімінің «ІТ мектеп-лицей» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

А.С.Батырова- мектеп директоры, комиссия төрағасы

Н.Л. Илмуханбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы

С.Ш Ергалиева –бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;

К.Е- Онайбаева әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі

А.Ж. Тумышева - ата-ана, комиссия мүшесі

С.Е.Ақтай- мектеп мейірбикесі, комиссия мүшесі.

А.Ә Тірірбай –кәсіподақ ұйымы

**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 |  |  |  | **Жоқ** |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Тамақ ішуді ұйымдастыру** | | | | |
| Отыратын орындар саны |  | **187** |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны |  | **14** |  |  |
| 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 |  | **+** |  |  |
| 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 |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  |  |  | **Жоқ** |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы |  | + |  |  |
| **Ет цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Көкөніс цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Ұн цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Пісіру цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі |  | + |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы |  |  | + |  |
| Механикалық желдетудің жай-күйі |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| 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 |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  |  | + |  |

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

**Осы күнгі ас мәзіріне сүтке пісірілген күріш, сары май, ірімшік, шайға ара балы қосылмаған Комиссия мүшелесі ата-ана А.Ж. Тумышева дайындаған өнімдердің органолептикалық  қасиеттерін тексерді. Нәтижесінде: тәтті шайға ара балының орнына құм шекер салынған, қара бидай ұнын қолданбаған жоғары сортта пісірілген нанның сапасы төмен; нан ылғал татып тұрғаны анықталды. Бас аспазға және асхана меңгерушісіне қатаң ескерту берілді.**

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

А.С.Батырова- мектеп директоры, комиссия төрағасы

Н.Л. Илмуханбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы

С.Ш Ергалиева –бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;

К.Е- Онайбаева әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі

А.Ж. Тумышева - ата-ана, комиссия мүшесі

С.Е. Ақтай- мектеп мейірбикесі, комиссия мүшесі.

А.Ә Тірірбай –кәсіподақ ұйымы

**Өнім беруші (қызметті** **жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (қолы) күні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

**Күні:** 16.09 -20.09 2024 ж

**№ 03**

**Білім беру ұйымы:** Маңғыстау облысының білім басқармасының Ақтау қаласы бойынша білім бөлімінің «ІТ мектеп-лицей» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

А.С.Батырова- мектеп директоры, комиссия төрағасы

Н.Л. Илмуханбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы

С.Ш Ергалиева –бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;

К.Е- Онайбаева әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі

А.С Кабдырахманова - ата-ана, комиссия мүшесі

С.Е.Ақтай- мектеп мейірбикесі, комиссия мүшесі.

А.Ә Тірірбай –кәсіподақ ұйымы

**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 |  |  |  | **Жоқ** |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Тамақ ішуді ұйымдастыру** | | | | |
| Отыратын орындар саны |  | **187** |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны |  | **14** |  |  |
| 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 |  | **+** |  |  |
| 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 |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  |  |  | **Жоқ** |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы |  | + |  |  |
| **Ет цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Көкөніс цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Ұн цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| **Пісіру цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі |  | + |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы |  |  | + |  |
| Механикалық желдетудің жай-күйі |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | **Жоқ** |
| 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 |  |  |  | **Жоқ** |
| **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 |  |  | + |  |

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

**Осы күнгі ас мәзіріне сүтке пісірілген күріш, сары май, ірімшік, шайға ара балы қосылмаған Комиссия мүшелесі ата-ана А.С Қабдырахманова дайындаған өнімдердің органолептикалық  қасиеттерін тексерді. Нәтижесінде: тәтті шайға ара балының орнына құм шекер салынғандығы анықталды. Бас аспазға және асхана меңгерушісіне қатаң ескерту берілді.**

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

А.С.Батырова- мектеп директоры, комиссия төрағасы

Н.Л. Илмуханбетов – қамқоршылық кеңес төрағасы

С.Ш Ергалиева –бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;

К.Е- Онайбаева әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі

А.С Кабдырахманова - ата-ана, комиссия мүшесі

С.Е.Ақтай- мектеп мейірбикесі, комиссия мүшесі.

А.Ә Тірірбай –кәсіподақ ұйымы

**Өнім беруші (қызметті** **жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (қолы) күні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**