Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.10.26

№ 3

Білім беру ұйымы Форт-Шевченко мектеп-лицей

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) ИП "Мейірман"

Мынадай құрамдағы комиссия:

А.С. Калбаева, Б. Алпамысова, К. Өйзбаева, А. Доздырбайқызы, Н. Қойбазар, Б. Орынбасарович.

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еск ертпе
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	сатылмайды			
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		сатпайды		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		
Отырғызу орындарының саны		190		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		✓		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		12		
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 18 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				✓
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓
Санитариялық жай-күй				✓
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				✓

Санитариялық жай-күйі				✓
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				✓
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 өңдеуге 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 (азықтүлікті 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 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		✓		
Жұмыс орнында медициналық қараптексеруден 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:

1. Асхананың ішкі бөлігінде орналасқан барлық ішкі цехтардағы желдету жүйесінің сыртқы пластикалық қақпақтары ластанған, тазартуды қажет ететіндігі.
2. Жуылған ыдыстарды сақтауға арналған сөренің үстіңгі екі сөресі өте лас, яғни тексеру кезінде шаң болып тұр (ыдыс-жуу цехы, ас-үй жабдықтарын сақтау цехы).
3. Көкөністерді сақтауға арналған рефрежираторлық тоңазытқыш тексеру барысында жасамай тұрғандығы. Бірақ, жасамай тұрған рефрежираторлық тоңазытқыштың ішінде асхананың көкөністері сақтаулы тұрғандығы.
4. Тәуліктік сынама сақтауға арналған тоңазытқыштың екінші мұздатқыш бөлігіне арналған есігінің жиегіне көмкерілген резиналық бөлігі жыртылған, резинка ауыстыруды қажет етеді.
5. Кейбір асханалық процесске қатысты жабдықтар таңбаланбаған (нан ашыту табақшасы), ал кейбір таңбалар жаңартуды қажет етеді.
6. Асхананың дәліздік бөлмесінің жарында, жөндеу жұмыстарынан кейін алынбаған жапсырма қалып қойған, яғни жардағы жапсырма ылғалды тазарту кезінде тазалауға мүмкіндік бермейді.
7. Асхананың тарату желісінде (раздаточная линия) орналасқан асханалық құрылғылар ылғалды тазартуды қажет етеді (ығыстырып араларын жуу қажет, майланған қалдық іздері бар).
8. Тұтынушыға арналған дайын компот сусыны, қызметкерлерге арналған бөлмеде суытылып қойған. Тексеру барысында бөлменің терезесі ашулы күйде, ауа-райы желді шаң-тозаңды, ал компот сусынының қақпағы жартылай ашық күйінде тұр. Компот сусынына ауа-райының әсерінен шаң түсу қауіпі өте жоғары.
9. **Ұсыныс ретінде:** тамақтанған балалардың үстелдерін жинау барысында, көптеген ыдыс-аяқтар қалады, сол ыдыс-аяқтарды біртіндеп тасудың алдын-алу үшін және ыдыстарды тасымалдау жүктемесін азайту мақсатында жүрмелі арба алу қарастырылса.

10. Балалардың тамақтану залына кіре беріс есігі алдында, автоматтты түрде бет-бейнесін тану құрылғысы орнатылған, бірақ орнатылған құрылғының беткі бөлігі өте лас, шыбынның қалдықтарымен ластанған, ылғалды сүртуді немесе өңдеуді қажет етеді.
11. Асханада орналасқан кейбір тамақты әзірлеу барысында пайдаланатын құрылғылардың үстіңгі бөліктерінің жабынды қабатының сырлары кетіп қалған (пештер), яғни ылғалды тазартуға төзімсіз болып келеді, сол себепті құрылғыларының техникалық мәліметтерімен таныса отырып, металлды қабатқа арнайыланған сырмен бояу жұмыстары қарастырылса.
12. Ет тарту құрылғысы (мясорубка) өте нашар күйде, яғни ет тарту құрылғысының көпшілік бөлігінің қабаты тоттанып сарғайып, кейбір бөлігі сарғайып кеткен. Құрылғы ауыстыруды қажет етеді, себебі ет тартқыш құрылғысы күнделікті тамақ әзірлеу процессіне өте қажет.
13. Соус деп таңбаланған пластикалық ыдыстың ішіне басқа май қалдығын құйып қойған.
14. Жұмыртқа сақтау бөлмесінде орналасқан бір тоңазытқыштың ішкі сөрелерінің сырлық жабынды бөлігінің сырлары ұшып кеткен. Сөрелері ылғалды жуылу үшін сырлау жұмысын қажет етеді.
15. Самса тағамын алдын-ала әзірлеу бөлмесінде орналасқан ашытқы илеу құрылғысы тазалықты қажет етеді.
16. Ыдыс жуу цехында орналасқан бір дәне тамақ қалдығына арналған пластикалық бөшке таңбаланбаған.
17. Тәуліктік сынаманы алуға арналған ыдыстарды стерильдеуге арналған сырлы эмальды ыдыстың қақпағының және ыдыстың ішкі бөлігінің кішкене бөлігін тот басқан. Ыдыс ауыстыруды қажет етеді.
18. Картопты ашуға арналған құрылғы жұмыс жасамайды, бірақ құрылғының ішкі бөлігі лас күйде.

Комиссияның қолдары:

А.С.Колбаева-«Бракераждық комиссия» төрайымы;

Н.И.Қойбағар-«Қамқоршылық кеңес» төрағасы ;

К.Өгізбаева-медбике;

А.Б.Алпамысова-директордың оқу жұмысы жөнінде орынбасары;

А.Доғдырбайқызы - әлеуметтік педагог;

Б.О.Жалғасбаев - ата-ана;

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