

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 22.11.24.

АКТ № 3

Мәшһүр Жүсіп атындағы №57 орта мектеп

Өнім беруші: ЖК «Али-Жас и К»

Комиссия құрамында:

Сүндетов Ғ.Н – Мектеп директоры
 Молбаева Ғ.К. – Әлеуметтік педагог
 Жанбыршина С.А - Медбике
 Аманкулова М.А - директордың тәрбие жөніндегі орынбасары;
 Исаева Ж.А - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары;
 Шарденова Қ.- директордың бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі орынбасары;
 Ябекова М.А - мектепшілік қамқоршылық кеңесінің төрайымы;
 Каменова Ғ. - ата-ана;
 Омарова А.А. - ата-ана.

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		+		
Дайын өнімнің сапасы/		+		
Бақылау тағамының болуы/		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дәрумендеу		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас үй ыдыстарын жууға және өндеуге арналған жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		

Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		+		

Санитарлық жағдайы		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/		+		
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы/		+		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		

Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталар		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		+		
"С-дәрумендеу" журналы		+		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _		+		
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 микротраумдардың болуы		+		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Дәретхана		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме		+		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		

Москит торының болуы		+		
Қорытынды /Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Полимер сай жүйесі тағамдар

Комиссияның қолдары :

Дюкова М.А.
Сундетов Ф.Н.
Чижикова Е.Т.
Мамбетов Т.К.

Тамақтану жөніндегі комиссия :

Мектеп директоры :

Асхана меңгерушісі:

Сундетов Ф.Н.

Чижикова Е.Т.

АСХАНАНЫ ТЕКСЕРІС ТУРАЛЫ АНЫҚТАМА

Астана қаласы Мәшһүр Жүсіп атындағы № 57 орта мектебі

Тексеріс күні: «22» қараша 2024 жыл

Комиссия мүшелері:

1. Аманкулова М.А. - директордың тәрбие жөніндегі орынбасары;
2. Молбаева Г.К. – әлеуметтік педагог;
3. Жанбыршина С.А. - медбике;
4. Ябекова М.А. - мектепшілік қамқоршылық кеңесінің төрайымы;
5. Омарова А. - қамқоршылық кеңес мүшесі;
6. Каменова Г. - ата-ана.

Біз, төмендегі қол қоюшылар, АКТ толтыру кезінде асхана тамағының сапасын, құрамына, салмағын тексеру жүргізілді.

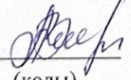
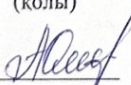
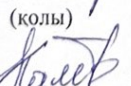
Тексеру кезінде анықталды:

Мектеп асханасының тексеріс
кезінде, мынадай нәтижелер
болмады.

ШЕШІМ мен ҰСЫНЫСТАР:

Ұсынысқа сәйес түрде тасаларға,
жұмыс тараптарын дұрыс келді.
Маркировкалар тасаларға

Комиссия мүшелері:

 (қолы)	Ябекова М.А. (тегі, аты-жөні)	_____	_____
 (қолы)	Омарова А.А. (тегі, аты-жөні)	_____	_____
 (қолы)	Молбаева Г.К. (тегі, аты-жөні)	_____	_____