

**Мектеп асханасының тамақтану сапасына
бақылау жасау актісі № 4**

Күні: 27.12.2024ж.

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С. - М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Исаков Д. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадырасынова А. - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
4. Имангазина А. – гимназия медбикесі
5. Жұқатаева А, Каденова Ж. - әлеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ұ. – шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
7. Пирмаханова Т. – «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Тексеру барысында мыналар анықталды:

Тағамның атауы	Мөлшері (гр) сағат <u>11.00 ге дейін</u>		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Бұқтырылған ет	80	90	100
Макарон	100	130	150
Кептірілген жеміс			
компот	200	200	200
Наан	20	35	40

Тағамның атауы	Мөлшері (гр) сағат <u>11.00 ден кейін</u>		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас

Мәзірге сәйкестігі:

Құндық ас мәзірі перспективалық мәзірмен
сәйкес келеді.

Өлшеу бойынша келесі салмақ белгіленген:

Ас мөлшері белгіленген мөлшерде берілді.

Азық түліктерге сертификаттың болуы:

Азық-түлік сертификаттары бар.

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мерзімі:

тамаққа сай

Мұздатқыш жабдықтардың жай-күйі:

Мұздатқыштардың жағдайы жақсы, таза, азық-түлікпен қамтылған.

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерінің болуы:

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдері таза, жаңаланған.

Ыдыс-аяқтардың жағдайы:

Ыдыс-аяқтардың жағдайы жақсы.

Өнімдердегі сақтау ережесі: тамаққа сай.

Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру: тамаққа сай.

Дайын астын сынамасы алынуын тексеру: тамаққа сай.

Қайнатылған ауыз-суы режимінің сақталуы: тамаққа сай.

Ұсыныс: Жалға алушы «Садуакасова Ж.Л.»

өткен ай бойына ұсыныстар жайылған.

Кемшіліктер тіркелген жоқ. Өзінше тамақтанудың сапасы ұйымдастыру жайында

тапсырылған.

Бракераж комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С.

М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия

директоры

Комиссия мүшелері:

2. Исаков Д. директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары

3. Жадырасынова А. директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

4. Имангазина А. гимназия медбиікесі

5. Жұкатаева А, Каденова Ж. әлеуметтік педагогтар

6. Кеншімбаева Ұ. шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

7. Пирмаханова Т. «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Таныстым: Садуакасова Ж.Л. Садуакасова Ж.Л. (Жалға алушы)

М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназиясында мектеп асханасынан тегін тамақтанатын оқушылардың тамақтану сапасын бақылау бойынша комиссия отырысы

Хаттама № 4

Өткізілген орны: 107 кабинет

Күні: 27.12.2024 ж.

Күн тәртібінде:

1. Тамақтану сапасына бақылау жасау

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С. - М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Исаков Д. - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

3. Жадырасынова А. - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

4. Имангазина А. - гимназия медбикесі

5. Жұкатаева А, Каденова Ж. - әлеуметтік педагогтар

6. Кеншімбаева Ұ. - шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

7. Пирмаханова Т. - «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Тыңдалды:

Джамбулова А.С.: 2024 жылдың 27 желтоқсанында мектеп асханасында жеңілдік санаттағы және бастауыш сынып оқушыларына берілетін ыстық тамақтың сапасын бақылау мақсатында жиналып отырмыз.

Жадырасынова А.Б.	Мәшһүрлері		
Тамақтың атауы:	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Бұқтырылған ет	80	90	100
Макароны	100	130	150
Компот	200	200	200
Нан	20	35	40
Бүгінгі ас мезгілінде осындай ас мезгілі берілді. Ас мезгілі оқушылардың қызығуына ие болды.			

Исаков Д.Н.: Бағамдардың денсаулықтан сақтау мен нығайтудың ең оңтайлы жолдарының бірі дұрыс тамақтану. Оқушылардың дұрыс тамақтануына зиянды мектеп асханасында.

Кеншімбаева Ұ.: Күнделікті ас мезгілі перс-пективалық мезгілмен сәйкес келеді. Ең оқушының жасына сай ас мәшһүрлері

Белгіленген мөшерде берілді. Арық-тулік
сактайтын тамақтандырушы жағдайлар
жарам, іші таза. Асхана қызметкерлері-
нің киімдері таза, ұқыпты киінген.
Оқушыларды сақтау әрекеті, тәртіпті сапалық
тамақтарда алдырылу, да

Қаулы:

Оқушыларға берілетін тамақтың сапасы
үнемі бақыланатын, сапалы тамақтану
ұйымдастырылсын.

Бракераж комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С.
директоры

М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия

Комиссия мүшелері:

2. Исаков Д. директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадырасынова А. директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
4. Имангазина А. гимназия медбикесі
5. Жұкатаева А., Каденова Ж. әлеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ұ. шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
7. Пирмаханова Т. «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Таныстым: Садуақасова Ж.Л. (Жалға алушы)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С. - М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Искаков Д. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
 3. Жадырасынова А. - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
 4. Имангазина А. – гимназия медбикесі
 5. Жұкатаева А, Каденова Ж. - әлеуметтік педагогтар
 6. Кеншімбаева Ұ. – шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
 7. Пирмаханова Т. – «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

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		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		220		
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		✓		
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		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының максаты 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		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
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		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓		

Механикалық желдетудің жай-күйі			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓		
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			✓		
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			✓		

Блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді рулардың және жаралардың болуы		✓		
Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру әтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Соңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Әндірістік 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		✓		
Жиыны				