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

Хаттама №2

Өткізілген орны: 107 кабинет
Күні: 27.10.2023ж.

Күн тәртібінде:
1. Тамақтану сапасына бақылау жасау

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

Комиссия мүшелері:
2. Барышева Л. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадрасынова А. - директордың ЖББ 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

Тыңдалды:
Джамбулова А.С. қазан айында ас блогының кешенді тексерілуін ұсынамын.

Комиссия мүшесі Жұқатаева А.Ж: Бүгінгі комиссия мүшелері болып ас блогының кешенді тексерілуіне жиналдық. Жеңілдік санатындағы оқушы қатарына 2 оқушы қосылып, жалпы 27 оқушы тамақтануда. Бүгінгі ас мәзірінде

I кезең	II кезең
11 ге дейін күріш жармасы	11 ден кейін.
150 - 180 - 200	Палауы етпен,
Нан сары маймен	күріш соуспен.
20/10 - 35/15 - 40/20	50 - 60 - 70
Кисель	Нан
200 - 201 - 202	20 - 35 - 40
	Кисель
	200 - 201 - 202.

Комиссия мүшесі Барышева Л: Оқушылардың ас мәзірі перспективалық мәзірмен сәйкес келеді. Оқушыларға ас мәзірі ұнады. Асхана іші жарық,

үстел, орындықтар бүтін, қоймадағы азық-түліктер толық. Асхана кезекшілігі сақталған.
I кезең бойынша 11ге дейінгі шзірде 2-3 сынып ндыстор тіркелді. Қателіктерді жөнгө 5 оқулыс күні берілді.

Қаулы:

Ас блогындағы тамақтану сапасын бақылауда кеткен кемшіліктер бойынша жұмыстор жүргізілсін.

Бракераж комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:

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

Комиссия мүшелері:

2. Барышева Л. ______ директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жалрасынова А. ______ директордың ЖББ ісі жөніндегі орынбасары
4. Имангазина А. ______ гимназия медбикесі
5. Жұқатаева А, Каденова Ж. ______ ______ әлеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ү. ______ шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
7. Пирмаханова Т. ______ «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

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

Мектеп асханасының тамақтану сапасына бақылау жасау актісі № 2

Күні: 27.10.2023 ж

Комиссия төрағасы:

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

Комиссия мүшелері:

2. Барышева Л. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадрасынова А. - директордың ЖББ 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 *11.00 ге дейін***		
	7-10 жас	**11-14 жас**	**15-18 жас**
Күріш жормасы	150	180	200
Нан сары маймен	20/10	35/15	40/20
Кисель	200	201	202.

Тағамның атауы	**Мөлшері (гр) сағат *11.00 ден кейін***		
	7-10 жас	**11-14 жас**	**15-18 жас**
Голубцы етпен, күріш соуспен	50	60	70
Нан	20	35	40
Кисель	200	201	202

Мәзірге сәйкестігі:

Ас мәзірі перспективалық мәзірге сәйкес келеді.

Өлшеу бойынша келесі салмақ белгіленген:

Ас мәзірі көрсетілген мәзір бойынша дұрыс берілді.

Азық түліктерге сертификаттың болуы:

Азық-түліктердің сапа сертификаттары бар.

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мерзімі: сақталған.

Мұздатқыш жабдықтардың жай-күйі: мұздатқыштардың іші таза, азық-түліктер сақталған.

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерінің болуы: киімдері бар, таза

Ыдыс-аяқтардың жағдайы: сынық ыдыстар түркелмеді

Өнімдердегі сақтау ережесі: талапқа сай
Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру: талапқа сай
Дайын астың сынамасы алынуын тексеру: талапқа сай
Қайнатылған ауыз-суы режимінің сақталуы: талапқа сай.

Ұсыныс: Дасторхан жаю барысында оқушылар тамақтарын күтіп қалған, айдағы уақытта ерпелеу жаю тапсырылды

Бракераж комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:

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

Комиссия мүшелері:

2. Барышева Л. ____________ директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадрасынова А. ____________ директордың ЖББ 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

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі № 1

Күні: 27.10.2023 Білім беру ұйымы: М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназиясы

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы:

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

Комиссия мүшелері:

2. Барышева Л. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадрасынова А. - директордың ЖББ ісі жөніндегі орынбасары
4. Имангазина А. – гимназия медбикесі
5. Жұқатаева А, Каденова Ж. - әлеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ү. – 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		бар		
Кептіргіштердің болуы		в		
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		✓		
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		✓		
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, резеңке 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		✓		

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		✓		
Жиыны		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: Мәзір сәйкес келеді. Мұздатқыштардың жай-күйі жақсы. Аспазшылардың жеке күйі, киімі таза. Дастархан жаю барысында оқушылар тамақтарын күтіп қалады. Алдағы уақытта ескерілуі тапсырылды.

Бракераж комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:

1. Джаабулова А. С. ____________ М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Барышева Л. ________ директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадрасынова А. ________ директордың ЖББ ісі жөніндегі орынбасары
4. Имангазина А. ________ гимназия медбикесі
5. Жұқатаева А, Каленова Ж. ________ ________ әлеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ұ. ________ шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
7. Пирмаханова Т. ________ «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

/қолы/

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты____________
(қолы)