

**Астана қаласы әкімдігінің «№80 мектеп-гимназия» ШЖҚ МҚК алталық
ас мәзіріндегі тағамдардың орнын ауыстыру туралы**

АКТ

2024-2025 оқу жылының қыркүйек айынан бастап бекітілген перспективалық ас мәзірі бойынша бейсенбі күнгі ас мәзірдегі балық етінен жасалған котлетін, төмендегі қол қоюшы комиссия құрамы және ата-аналардың келісімімен, окушылардың қалауы бойынша кілегейлі тұздықпен(соус) тауық етіне ауыстыру шешімі қабылданды.

Комиссия құрамы:

Мектеп директоры:

Қамкоршылық кеңесінің мүшесі

Мектеп директорының бастауыш

сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі

орынбасары:

Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі

орынбасары:

Әлеуметтік педагог:

Асхана менгерушісі:

Мектеп медбикесі:

Ата-аналар комитеті:

Ата-ана:



Г.К. Майканова

Ж.Х. Куспеков

Н.Ж. Дүйсенбаева

Ж.К. Байкенжеева

Б. Шоқанқызы

Г.Т. Адасбекова

Б.Р. Далябаева

П.Т. Досанова

Ж.А. Бексарина

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 10.09.24.

№ 1

Білім беру үйымы №80 мк

Қызметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай құрамда комиссия:

ата-ана: байдарова. и.к.
жербеке: Утемирова А.Ж.
зертчы шершіл: Шоканжанов В.
Бейсембаев В.Р.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келме їді	Ескер ту
Объектінің қолдасынтағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірді 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 картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үlestіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үlestіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үlestіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынды)		+		
Асханалық аспаптар дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			7018	

Тамакпен байланысты емес тауарларды
сатудың болуы

+

Тамак ішуді үйімдастыру

Отыратын орындар саны	330
Қол жуатын раковиналардың саны	13
Сабынның болуы	+
Кептірғіштердің болуы	+
Жиһаздың жағдайы	менжіл
Үстелдерді өндеге арналған құрал	+
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	менжіл
Үйдистердің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+
Асхананың санитарлық жай-күйі	менжіл
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Үйдіс жуу ережесі» мәндейшасының болуы	+
Үйдіс және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтыштардың жарамдылығы	+
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+
Ас блоктарында шамдарды қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+
Асхананы жуу және өндеге 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	+
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+
Тамак ақлдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеге (не өндөледі және кім жауапты)	+
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеге процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+
Тазалау кестесінің болуы	+

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Коймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар койғыштарда, стеллаждарда сақтау	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.	+		
Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда саутау	+		
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 дүрыстығы	+		

Ет цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жөн		

Көкөніс цехи

Жабдықтар мен мәкәммалды таңдалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жөн		

Ұн цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

жөн

Нан цехы

- Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау
- Нан сактауға арналған сөрелерді өндіреуге арналған 1% сірке сұзы ерітіндісінің болуы
- Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың 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
- Персоналдық қол жуу және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау

+

+

+

+

+

жөн

+

Жұмыртқаларды сактау және пайдалану

- Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы
- Жұмыртқаны сактау шаралары
- Жұмыртқаны сактауға және өндіреуге арналған таңғасы бар сыйымдылық
- Жұмыртқа жууға арналған құрал
- Бактерицидті шамның болуы

+

+

+

+

+

Буфет

- Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс параг)

+

Баға белгілерінің болуы

+

Сактау шарттарын сактау

+

Сату шарттары мен мерзімдерін сактау

+

Санитарлық жағдайы

+

- Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

жөн

Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар	+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар	-		
Түсken өnіmdі өtkіzu мерзіmі	+		
Келіп түсken өnіmnіç сапасы, нормаларғa сәйкестіgі	+		
Taғam дайындаудың технологиялық карталары	+		
Тез бұзылатын тамақ өnіmdері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы «С-дәрумендендіру» журналы	+		
Taғamдардың және аспаздық өnіmdерdіn сапасын органолептикалық бағалау журналы ж.	+		
ас өnіmdері нормаларының орындалуын бақылау ведомасы			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудың өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+		
Толық тазалу жүргізу журналы	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+		

Тұрмыстық бөлме

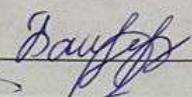
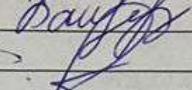
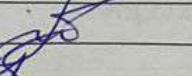
Арнайы киімнің қосалқы тынтығының болуы	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+		

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сактауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжарттардың болуы. Олардың сактау шарттары		+		
Москит торының болуы		-		
Жиыны		-		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Аскаме тексерілді. Аскаменің иш тағсі, барлық тәсемека сезі. Өзіндердің наразыданын мерзімі нешсе. Шестемін, егердің еткен өзіндер мек.

Комиссияның қолдары:

*Байдазарова М.А. 
Шокаменова Б. 
Бейсенбайев В.Р. 
Утегемова А.Ж. *

Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамақтандыру үйымдастырыған кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтанедыруды үйымдастырыған
кезде) танысты Адасер (коло)

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Коймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар койғыштарда, стеллаждарда сақтау	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.	+		
Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда саутау	+		
Коймалардың 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 цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жеке		

Көкөніс цехи

Жабдықтар мен мәкәммалды таңдалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	жеке		

Ұн цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		

