

Астана қаласы әкімдігінің «№80 мектеп-гимназия» ШЖҚ МКК апталық
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, оқушылардың қалауы бойынша кілегейлі тұздықпен(соус) тауық етіне ауыстыру шешімі қабылданды.

Комиссия құрамы:

Мектеп директоры:

Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Мектеп директорының бастауыш

сыныптар бойынша оқу-ісі жөніндегі

орынбасары:

Мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі

орынбасары:

Әлеуметтік педагог:

Асхана меңгерушісі:

Мектеп медбикесі:

Ата-аналар комитеті:

Ата-ана:



Г.К. Майканова

Ж.Х. Куспеков

Н.Ж. Дуйсенбаева

Ж.К. Байкенжеева

Б. Шоқанқызы

Г.Т. Адасбекова

Б.Р. Далбаева

П.Т. Досанова

Ж.А. Бексарина

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 10.09.24.

№ 1

Білім беру ұйымы №80 мт

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамда комиссия:

ата-ана: Байбазарова М. А.

мектепке: Утегенова А. М.

ағарту педагог: Шоқалқызов Б.

Бексембаева В. Р.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
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 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 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			жоқ	

Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы

+

Тамак ішуді ұйымдастыру

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

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	+		
Ыдыс және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Ас блоктарында шамдарды 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 ақлдықтарын 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		жоқ		

Көкөніс цехы

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

Ұн цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		

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

Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы 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, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Персоналдық қол жуу және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шаралары		+		
Жұмыртқаны сақтауға және өндеуге арналған таңғбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс парак)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		

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 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 тиынтығының 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. Олардың сақтау шарттары		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны		+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ақша тексерісі. Ақшаның іші таза, барлық теңге сәт. Әкімдердің наразылығы менің мақсат. Шетелдік, мерзімі өткен Әкімдер меке.

Комиссияның қолдары:

Байбазарова М.А. Байбазарова
 Шоқанқызы Б. Шоқанқызы
 Бийсенбаева В.С. Бийсенбаева
 Утегенова А.Ж. Утегенова

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

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		жоқ		

Көкөніс цехы

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

Ұн цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		

