

**ЖАМБЫЛ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІНІҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ
«ТҰРАР РЫСҚҰЛОВ АТЫНДАҒЫ МЕКТЕП – ЛИЦЕЙ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ**

БҰЙРЫҚ № 219

Луговой ауылы

«02» 09 2024 ж

«Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия құру туралы»

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 05 тамыздағы № ҚР ДСМ - 76 бұйрығын « Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларын басшылыққа ала отырып **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия менін төрағалығыммен төмендегідей құрамда бекітілсін:

1. Е.Т.Кайпулдаев – мектеп директоры
2. Г.Мыкышова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3. Ж.Нұрғали – әлеуметтік педагог
4. А.Бурханова – әлеуметтік педагог
5. Л.Төлегенова – мектеп медбикесі

2. Комиссияның міндетіне жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдарды дайындау технологиясына тоңазытқыш – технологиялық жабдықтардың жарамдылығына, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтау мерзімдері мен жағдайларының сақталуына мониторинг жүргізіп, комиссия жұмысының қорытындылары тоқсан сайын ақпарат ретінде рәсімделіп, білім беру ұйымының педагогикалық кеңесінде қаралсын.

3. Осы бұйрықтың орындалуын қадағалау мектептің әлеуметтік педагогтары А.Бурханова мен Ж.Нұрғалиға жүктелсін.

Мектеп директоры



Е.Т.Кайпулдаев

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.03.2025

№

Білім беру ұйымы: «Тұрар Рысқұлов атындағы мектеп-лицейі» КММ-сі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Аюпиева Д

Мынадай құрамдағы комиссия:

- 1. Е.И. Кайырмаев - мектеп директоры
- 2. Г.С. Мамбетова - Ә.Б.Ж.О.
- 3. А.Буханова - әлеуметтік педагог
- 4. М. Нұржан - әлеуметтік педагог
- 5. М. Қармаубаева - мектеп медбегі
- 6. И. Ахметбаева - ата-ана
- 7.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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		+		
Бакылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалыққасиеті		+		
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	110			
Қол жуатын раковиналардың саны	2 дане			
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		+		
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		+		
Көконістерді 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				
Бактерицидті шамның болуы				
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				
Баға белгілерінің болуы				
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:

Асханадан берілетін бір кезек
өткен тамақтың берілуі қанағат
норма сәй.
Асханың тағамдары, қанағаттандыру.

Комиссияның қолдары:

1. Е. И. Кабдулдаев -
2. Г. Мухомова -
3. А. Бурханова -
4. М. Курбанов -
5. Н. Кармағалиев -
6. А. Ахмедов -

Өнім берушінің аты жөні: Ахмедов А.М.

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

