

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 7.
 Күні 29.01.2020 ж
 Білім беру ұйымы 8 НОББМ
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директорының Р. Смағұмова ДАМО:
Д. Исмаилов мектептің педагог Р. Иносыбаева.
Ата-аналар комитетінің төрағасы С. Науменова
Мектеп медбизнесі Ж. Шымылсова
Шырағымның меңгерушісі С. Абдулбариева.

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			✓	
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бакылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		64		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		

Сабынның болуы		✓		
Кештіргіштердің 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		✓		
Жуу құралдарының болуы	✓	---		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	✓			

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Құжаттар				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме	✓			

Жинау мүкәммалы, олардын жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	✓			
--	---	--	--	--

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Санитариялық жағдайы таза, ыдыс-аяқ тазалығына
 ти. азық-түлігі сапалы және
 Ақжайыт аймағында қанша жоқ.

Комиссияның қолдары:

Р. Смағұлова
 А. Исмаилов
 А. Әлімбаева
 С. Наурызбаева

Т. Шышова
 С. Табдұлбаева

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 12.

Күні 2024.04.24

Білім беру ұйымы 8 ЖОББМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Метпен директорының м.а. Н. Нәзімжан.
ӘТНО А. Исмаилов, Әулеттің педагог А. Әлімбаева
Атқ. маман и.с.метіннің төрайымы: С. Наурызба
Метпен мұғалімі Ш. Шымысова
Мамандықтану мұғалімі С. Абдулбариева.

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	✓			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		~		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		64.		
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		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау	✓			
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

буфет

Мермен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізібесі (прайс-лария)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Құжаттар				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме				


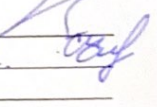


Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі,
таңбалануының болуы

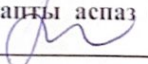


Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Молондар мен ұсақастар кітабі талторалықтан. Сахитар -
Мол Әбдімәлікпен қортоқда құжат баһара.
Молан дайындаған неге бір рет қайталанып үлгілердегі
қолжазбалар Молан өстөй түрде берілді. Мәліметке сай.
Моланмен Н.антасов жазуға еді үлгілердегі.

Комиссияның қолдары:

Н. Молонхан  Т. Шығысова 
А. Исмаилов  С. Тәбдібақиевна
С. Аманбаева 
С. Наукенова

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 10.

Күні 8.03.2022

Білім беру ұйымы 3 жосық

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директорының м.а Н. Тұрғынбаев
Д.Т.ҚО: А. Шименова. Әлеуметтік педагог А. Аманжолбаева
Ана-аналар комитетінің төрайымы С. Науленова
Мектеп медбикесі Ш. Шименова. Шоқұрманжолы мек.
С. Тарбау. Ибраһимовна.

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			✓	
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		64		
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		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	✓			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

фет

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

Баға белгілерінің болуы

Сақтау шарттарын сақтау

Құжаттар

Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы

С-дәрумендендіру» журналы

Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқығудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі,
таңбалануының болуы

✓

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мағам бастап түнде беріледі күнделікті ма-
зир Н апталық мазіріне сәтес келеді.
Шағымдар мен ұсыныстар итисі
тапталып, мағам.

Комиссияның қолдары:

Н. Нәзімжан
Д. Исмаилов
Д. Алпысбаева

С. Мауленова
Т. Шымысова
С. Табдудышев

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспау (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған
кезде) танысты _____ (қолы)

**"Атбасар қаласы №8 жалпы орта білім беретін мектебі" КММ бойынша
2023-2024 оқу жылында
Тамақтандыру сапасына мониторинг жүргізуін
бақылау қорытынды анықтамасы**

Акт №1.

2023 жылдың 8 қыркүйек күні мектептегі тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізілді.

Бақылау жүргізгендер:

Мектеп директоры: Р.Смагулова
Мектеп директорының тәбие ісі жөніндегі орынбасары: А.Искакова
Әлеуметтік педагог: А.Алпысбаева
Мектеп психологы: Г.Мулдахметова
Ата-аналар комитеті төрайымы: С.Наукеева
Мектеп медбикесі: Г.Шингисова

Бақылау барысында басшылыққа алынды:

Тамақ өнімдері сапасына, тағамдардың дайындалуы, өнімдердің және дайын тағамдардың сақтай мерзімдері, мектеп асханасының талапқа сай жұмыс жүргізілуі.

Мектептегі ыстық тамақты ұйымдастыру және бақылау қорытындысы бойынша:

Мектеп асханасының жалпы санитарлық жағдайы, асхананың тазалығы, ыдыс-аяқтардың тазалығы, азық-түлік сақтайтын қоймалар, тоңазытқыштар, қайнату, қуыру орындары, ыдыс-аяқ жуатын бөлмелер, азық-түліктің сақталуы, тұтыну мерзімі талапқа сай. Дайын өнімінің оқушыларға таратуға болатыны мен сапасы туралы бракераждық журналы уақытылы толтырылған. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың ас шығымы өз деңгейінде. Аспазшылардың сырт киімдері санитарлық гигиеналық талапқа сай. Асханада тамақ ішетін оқушылардың тамақ ішу уақыты, мұғалімдердің кезекшілік кестесі құрылған. Күнделікте берілетін ас, бекітілген ас мәзірімен сәйкес келеді. Қыркүйек айынан бастап барлық тағамдар ас мәзіріне сәйкес дайындалып жатыр. Оқушылардың дәмді тоқаштарымен және ыстық тамақтарын жеп, шәй, компот ішті.

Комиссия асхана жұмысын жан-жақты бақылап, төменгідегі шешімге келді:

Шешімі:

Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдардың дайындалуы технологиясы талапқа сай.

Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.


Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің шығымы өз деңгейінде

Бекітілген ас мәзір бойынша барлығы дұрыс болды. Бас аспаз А. Құсайынова

Ұсыныс:

Оқушылардың мектеп асханасының күнделікті тамақтануы мектеп медбикесі, сынып жетекшілер, мектеп әкімшілігі тарапынан қадағалансын.

Бақылау комиссиясы асхананың жұмысын үнемі бақылауда ұстасын.

Мектеп директоры: 

ДТЖО:

Психолог:

Әлеуметтік педагог:

Ата-аналар комитетінің төрайымы:

Мектеп медбикесі:

Шаруашылық меңгерушісі: 

Р.Смагулова

А.Искакова

Г.Мулдахметова

А.Алпысбаева

С.Наукеева

Г.Шингисова

С.Габдулбариева