

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі (мониторинг)

Күні 20.12.23ж

№ 2

Білім беру ұйымы Менмен - шиберишай

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: төрағасы: Жұрмашева Д.Н.

ДШҚО: Қайыржанов М.Н.

медбике; Есенбулова М.С.

дентбике; Мухамбетбаева М.С. Суюдпа А.М.

педагог-психолог; Рахможанбетбаева А.М.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:





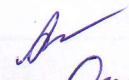

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
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				
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				Тыйым салынған
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				жоқ
Тамақ ішуді ұйымдастыру				

Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Бағабелгілерінің болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		моу		
Құжаттар				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Жеңсеру барынша, өскөсөңү
тарапты тарапқа, сөй сөйт алдан
және даңдн жүйе нешилердиң үзүмөтөрү
көп шәржімі т сөй кес кешіп түр.
Белгі тиче мээр өкүмөсө рөйүм
ос көкөсөңүмүң миттими өз рөйүмүсө
мөкөп қойлаң есөсөңүсөр мөкө.

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

1. Мектеп директоры комиссияның төрайымы:  Курмашева А.Н.
Комиссияның мүшелері:
2. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:  Кайржанова М.Н.
3. Медбике:  Есембулова М.С.
4. Диетбике:  Муханбетова Г.Н.
5. Педагог - психолог:  Рысмаганбетова А.М.
6. Педагог - ұйымдастырушы:  Сьундык А.М.