

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 01.03.22.

№ 7

Білім беру ұйымы Батыс ЖББМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

М.Т.Н.О. Әсқариязов М.М.

Мұғалим Бағалов М.

Әсқариязов Әсет А.

Ата-ана Мұфтахова З

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                                                                                    | ✓             |               |                 |         |
| 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     |  | <input checked="" type="checkbox"/> |  | неқ |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                      |  | <input checked="" type="checkbox"/> |  | неқ |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>                                                         |  |                                     |  |     |
| Отыратын орындар саны                                                                  |  | 2                                   |  |     |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                         |  | 2                                   |  |     |
| Сабынның болуы                                                                         |  | 2                                   |  |     |
| Кептіргіштердің болуы                                                                  |  | 2                                   |  |     |
| Жиһаздың жағдайы                                                                       |  | 2                                   |  |     |
| 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)                                           |  | ✓                                   |  |     |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>                                                 |  |                                     |  |     |
| «Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау |  | ✓ |  |      |
| Тазалау кестесінің болуы                                                                                              |  | ✓ |  |      |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>                                                                              |  |   |  |      |
| <b>Қоймалар</b>                                                                                                       |  |   |  |      |
| 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                                    |  |   |  | неоқ |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                                                                  |  |   |  |      |
| 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                                    |  | ✓ |  | неоқ |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы                                                                   |  | ✓ |  |      |
| <b>Ет цехы</b>                                                                                                        |  |   |  |      |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                     |  | ✓ |  | неоқ |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                    |  |   |  | неоқ |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                    |  |   |  | неоқ |

|                                                                                                                            |  |  |  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-----|
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                                                                        |  |  |  |     |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  |  |  | нақ |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  |  |  | нақ |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                         |  |  |  | нақ |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                                                             |  |  |  |     |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  |  |  | нақ |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  |  |  | нақ |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                         |  |  |  | нақ |
| <b>Нан цехы</b>                                                                                                            |  |  |  |     |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  |  |  | нақ |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы                                          |  |  |  | нақ |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                                                                     |  |  |  | нақ |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  |  |  | нақ |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы                                                                                            |  |  |  | нақ |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                                                                         |  |  |  |     |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                                                          |  |  |  | нақ |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі                                                                             |  |  |  | нақ |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы                                                                       |  |  |  | нақ |
| Механикалық желдетудің жай-күйі                                                                                            |  |  |  | нақ |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  |  |  | нақ |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                         |  |  |  | нақ |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау |  |  |  | нақ |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>                                                                                 |  |  |  |     |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы                                                                     |  |  |  | нақ |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                                                                                 |  |  |  | нақ |
| Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық                                                              |  |  |  | нақ |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                                                              |  |  |  | нақ |
| Бактерицидті шамның болуы                                                                                                  |  |  |  | нақ |

# Буфет

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

наш

Баға белгілерінің болуы

наш

Сақтау шарттарын сақтау

наш

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау

наш

Санитарлық жағдайы

наш

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

наш

## 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, ірінді 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                                                                                              |   |   |  | жалғ |
| 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:

Жалғыз емес берілген емес

Комиссияның қолдары:

*[Signatures]*

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