

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.11.22

№ 107

Білім беру ұйымы

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Түрбие ісінің меңгерушісі:

Жеңілдік перагоз

Мектеп мең. Тікелей:

Ано - ано! мамант

Рахметов Т

Асекеев С

А. Пусыбенко

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                                                                            |               | 10 анж емес   |                 |         |
| 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<br>(кассеталардың болуы және қасықтарды,<br>шанышқыларды жоғары қаратып сақтау ) |  | жоқ                      |  |  |
| Тағамды дәрумендендіру                                                                                             |  | —                        |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді<br>дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                              |  | жоқ                      |  |  |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың<br>болуы                                                               |  | жоқ                      |  |  |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>                                                                                     |  |                          |  |  |
| Отыратын орындар саны                                                                                              |  | 48                       |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                                     |  | 1                        |  |  |
| Сабынның болуы                                                                                                     |  | +                        |  |  |
| Кептіргіштердің болуы                                                                                              |  | —                        |  |  |
| Жиһаздың жағдайы                                                                                                   |  | жоқ                      |  |  |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал                                                                                  |  | жоқ                      |  |  |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана<br>аспаптарының жай-күйі                                                     |  | жоқ                      |  |  |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және<br>болуы                                                           |  | жеткілікті               |  |  |
| Асхананың санитариялық жай-күйі                                                                                    |  | орташа                   |  |  |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)                                                                       |  | +                        |  |  |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>                                                                             |  |                          |  |  |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы                                                                             |  | +                        |  |  |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су<br>жылытқыштардың жарамдылығы                                      |  | су жүйелері<br>істемейді |  |  |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы                                                                                    |  | +                        |  |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы                                                                                       |  | +                        |  |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы                                                                               |  | орташа                   |  |  |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш<br>арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар<br>шамдардың болуы                       |  | жоқ                      |  |  |
| Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй<br>ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы                                   |  | жоқ                      |  |  |

|                                                                                                                       |  |         |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--|--|
| Жуу құралдарының болуы                                                                                                |  | бар     |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)                                                      |  | жоқ     |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау                                                                              |  | +       |  |  |
| Жуу құралдарына сертификаттардың болуы                                                                                |  | жоқ     |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы                                                                      |  | бар     |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау                                                              |  | бар     |  |  |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)                                       |  | бар     |  |  |
| Ағындылықты сақтау:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау |  | бар     |  |  |
| Тазалау кестесінің болуы                                                                                              |  | бар     |  |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>                                                                              |  |         |  |  |
| <b>Қоймалар</b>                                                                                                       |  |         |  |  |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау                                               |  | +       |  |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы                                    |  | жоқ     |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                                                            |  | +       |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                                                        |  | +       |  |  |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау                           |  | +       |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы                                                                                        |  | ортанша |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                    |  |         |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                                                                  |  |         |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау                                                                         |  | бар     |  |  |
| Термометрлердің болуы                                                                                                 |  | +       |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                                                            |  | бар.    |  |  |

|                                                                                    |  |     |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|--|--|
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                     |  | бар |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы                                           |  | бар |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  | бар |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы                                |  | бар |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                     |  |     |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |     |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  |     |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |     |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                                |  |     |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |     |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  |     |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |     |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                     |  |     |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |     |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  |     |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |     |  |  |
| <b>Нан цехы</b>                                                                    |  |     |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |     |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы   |  |     |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                             |  |     |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  |     |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы                                                    |  |     |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                                 |  |     |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  |     |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және                                              |  |     |  |  |

|                                                                                                                                                         |  |     |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|--|--|
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар                                                                                                           |  | жоқ |  |  |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі                                                                                                                            |  |     |  |  |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі                                                                                                      |  |     |  |  |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары                                                                                                               |  | +   |  |  |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы                                                                             |  | +   |  |  |
| «С-дәрумендендіру» журналы                                                                                                                              |  | +   |  |  |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы                                                                           |  | +   |  |  |
| _____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы                                                                                     |  | жоқ |  |  |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқитудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы |  | бар |  |  |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы                                                                     |  | жоқ |  |  |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы                                                                                   |  | бар |  |  |
| Толық тазалаужүргізу журналы                                                                                                                            |  | бар |  |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                                                  |  | бар |  |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы                                                                                                                |  | жоқ |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                                                  |  |     |  |  |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы                                                                                                                |  | бар |  |  |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы                                                                                          |  | бар |  |  |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы                                                                                                          |  | бар |  |  |
| Душ бөлмесі, ванна бөлмесі                                                                                                                              |  | жоқ |  |  |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)                                 |  | жоқ |  |  |

|                                                                                         |  |               |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|--|--|
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы                            |  | Тампа<br>еңсе |  |  |
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы |  | мсож          |  |  |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.           |  | мсож          |  |  |
| Москит торының болуы                                                                    |  | мск           |  |  |
| Жиыны                                                                                   |  |               |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамақ "Ас мәзірі" сәйкес берілуде.  
Тамақ сертификатына оқу жеткізіледі.  
Бастап мсож, кәсіпкерге ескертпе беріледі.  
Немесе рет. Орас - аяқ жеткізіледі.  
Орас жеткізіледі орастар жеткізіледі.

Комиссияның қолдары:

Тохметов Т. Төхметов  
Мехметов С. Мехметов  
Тухметов А. Тухметов  
А. - аяқ: Мехмет А.

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