

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 12.09.2023№ 1Білім беру ұйымы Қорғасур облыстық ББ Меркери қаласының 5Б  
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) №2 ЖББМ КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директоры: Мүсәлімов Т.АМердіке: Абукев Р.М.Қазақстан Республикасының кәсіптік қосымша білімдері: Ташев Т.С.Технологиялық ішкі бақылаушы: Бабағұлманов А.А.

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 дәрүмендендіру	✓	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓	✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	✓	✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны	120	120		
Қол жуатын раковиналардың саны	5	5		
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)	✓	✓		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«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	✓	✓		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	✓	✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	✓			<i>ескеріңіз</i>
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	✓	✓		
<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	✓	✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	✓	✓		
<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 суы ерітіндісінің 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	✓	✓		

жай-күйі				
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	✓			сөмбі.
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	✓	✓		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	✓	✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары	✓	✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	✓	✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	✓	✓		
Бактерицидті шамның болуы	✓	✓		
<b>Буфет</b>				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	✓	✓		
Баға белгілерінің болуы	✓	✓		
Сақтау шарттарын сақтау	✓	✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	✓	✓		
Санитарлық жағдайы	✓	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓	✓		
<b>Құжаттар</b>				
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	✓	✓		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
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:

Мүзір пісірілген тамақта сәбікес келері. Ас бөл-  
 ғаның барлық құжаткерлері арылып кийілген  
 майнуталған, бразерат турналы, ишкі өкілдер  
 турналы, тоқартқан маддидің тарихы температурамен  
 реттелі турналы турналы

Комиссияның қолдары:

Абдуева Р. М. Ауыз  
 Мамасова А. А. Ауыз  
 Қайырғалиева Д. Т. Ауыз  
 Килб М. С. Ауыз

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