

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06. 11

№ N5

Білім беру үйімі А. Кеменбеков

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

Директердің тәрісі жөн. Орынбасаров Жакесов А.  
Исламов А.  
Амангельдыев А.  
Жемелев А.  
Калжолбеков Б.

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялықорытындының 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 праистың болуы		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Тыйым салынған тағамның болуы		✓		
Технологиялық картага сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы(ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		✓		

Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыңым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Отырғызу орындарының саны		✓		
<b>Тамақ ішуді үйімдастыру</b>				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		✓		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сұлгінің болуы		✓		
Жиһаздың жай-күйі		✓		
Үстелдерді өндөуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ұйдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		✓		
Ұстық және салқын сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		✓		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блогының ылғал бөлүмен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өндөу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		

Жүү құралдарына сертификаттардың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		✓		
Ағындылықты сақтау:				
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;				
- жуу және өндөу процесі;				
- таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		✓		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		✓		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сузымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/темперуралық режимнің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		✓		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		✓		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		

Санитариялық жай-күйі		✓		
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
<b>Нан цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
<b>Пісіру цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шам				
<b>Буфет</b>				
Білім беру үйіммен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		

Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓	
жылғы 10 күншіндегі тағаменімдерінің нормаларының орталуын бақылау ведомосы		✓	
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓	
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		✓	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		✓	
Күрделі жинау жүргізу журналы		✓	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓	
<b>Тұрмыстық бөлме</b>			
Арнайы киімнің арнайы шкафтың болуы		✓	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		✓	
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		✓	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, үқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓	
Жинау мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓	
Жинау мүкеммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓	
Москит торының болуы		✓	
<b>Жиыны</b>		93-	

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

*Тексеру нәтижесінде көзделеп отырылған болады.*  
*Белгілі болған есептегендегі түтогстан есептегендегі*  
*жеке аселеоздерінде белгілі болған есептегендегі*

Комиссияның қолдары:

*Жакеева З.Д.* *Л.Л.*  
*Исапова К.* *Н.Р.*  
*Оразғалиев А.* *С.Р.*  
*Касымбайев Б.* *Х.К.*