

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 11.03.22 ж.

№ 1

Білім беру ұйымы

А. Ермеков атындағы тірек мектеп (РО) мақалдағы интернат

Қызметті жеткізудің (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Е. А. Узенов  
З. К. Адамбекова  
Н. С. Жексеманова  
З. Н. Сағдбекова  
Б. А. Шакишев  
Ж. Тукеева  
Ж. Т. Зебрайова

Асханаға, не 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				жоқ
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				жоқ
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
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		✓		

Температураның жөнөткүч приборлары менен өлчөө жүргүзүлүшү		✓		
Температураның жөнөткүч приборларынын калыбына келтирилиши		✓		
Температураның жөнөткүч приборларынын өлчөө (жана өлчөө) жана калыбына келтирилиши		✓		
Атмосфераны сактоо - абадагы бактериялардын жоктугу - ачуу жана өлчөө приборлары - тамак аскана калыбына келтирилиши		✓		
Тазалык жөндөмүнүн болушу		✓		

**Өнімдерди сактоо шарттарын сактоо**

**Коймалар**

Сусымалы өнімдерди туткучтарда, тауар койгыштарда, стеллаждарда сактоо		✓		
Температуралык-ылдамдык режимин сактоо. Коймада термометрдин, гидрометрдин болушу		✓		
Тауар көршөлестігін сактоо		✓		
Тамак өнімдеринде жарамдылык мерзімдеринин болушу және сакталуу		✓		
Көкөнөстөрдү жөшкөндөрдө, тауар койгыштарда, тегендердегі танбаланын сыйымдылыктарда сактоо		✓		
Коймалардын санитарлык жагдайы		✓		
Тыйым салынган тагамдар мен өнімдерди дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болушу				жог

**Тоңазыткыштар**

Тоңазыткыш жабдыгынын максаты туралы танбалау		✓		
Термометрлердин болушу		✓		
Тауар көршөлестігін сактоо		✓		
Тамак өнімдеринде жарамдылык мерзімдеринин болушу және сакталуу		✓		
Тоңазыткыш жабдыгынын санитарлык жагдайы		✓		
Тыйым салынган тагамдар мен өнімдерди дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болушу				жог
Тәуліктік сынамаларды сактоо шарттары мен дүрыстыгы		✓		

**Ет цехы**

Жабдыктар мен мүкөммалды танбалау		✓		жог
Санитарлык жагдайы		✓		жог

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				мең
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				мең
<b>Үн цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				мең
<b>Нан цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау				мең
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				мең
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған өнімдердің болуы				мең
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау				мең
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі				мең
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы				мең
Механикалық желдетудің жай-күйі				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				мең
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				мең
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				мең
Жұмыртқаны сақтау шарттары				мең

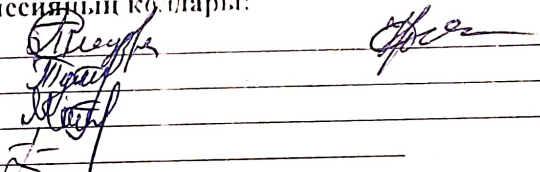
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				мең
Жұмыртқа жууға арналған құрал				мең
Бактерицидті шамның болуы				мең
<b>Буфет</b>				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				мең
Баға белгілерінің болуы				мең
Сақтау шарттарын сақтау				мең
Сағу шарттары мен мерзімдерін сақтау				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				мең
<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 фабрикалардың 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		✓		
<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		✓		
<b>Жиыны</b>				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

СанПиН талаптары орындалады. Ас мәзірі талапқа сай беріледі.

Комиссияның қолдары:



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