

### Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 25.12.2023

№ 5

Білім беру ұйымы : Теміртау қаласы ББ « Әлихан Бөкейхан атындағы гимназия»КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) жеке кәсіпкер Калимбетов Д.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Басқарушы - К. Құрманғалиев  
Басқарушының Т.Ш. Орманов Д. Қарашев  
Зерметтік персонал - Д. Қарашев  
Мерзім - А. Қарашев  
Та. аса

**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		Сақталып		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		Сақталып		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		Бар		
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		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		100		
Қол жуатын раковиналардың саны		5		
Сабынның болуы		Бар		
Кептіргіштердің болуы		Бар		
Жиһаздың жағдайы		таза		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		таза		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		Бар		
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			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			+	
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>Үн 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 өндеуге 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, резеңкекілемшелердің болуы		+		
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 қуәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге 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, 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:**

Тексеру нәтижесінде бекітілген деңгейге сәйкес технологиялық карта бойынша технологиялық құралдарды қолдану, "Бүгін күн" еркіндігіне байланысты сақталған нормалар, тауар қорының сақталуы, қоймалардың санитарлық жағдайы сақталған.

**Комиссияның қолдары:**

Берекетов К. Құрманалин  
Берекетов Т.Н. Әлімов М. Қарашев  
Әліметтік перов М. Қолышев  
Алиқариев А. Қарашев  
Алиқариев А. Қарашев

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты  
Алиқариев А. Қарашев (қолы)