

**Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 25. 02. 2025

№ 6

Білім беру үйімі Дай атасағат Н. Б. М.

Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

порағасынұрынчық Тұмашев Ә. Р., ӘПРІКО Аманова Г. А.  
аренданатор Қышина А. Н., шефбике Рахимжанова А. З.

ата-ана Қарынбергенбаева С. Н., ата-ана Дорнебаева Г.  
ата-оно-жемісшілдешов М. Ж.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескер ту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы		+		
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс			-	
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі			-	
10 порцияны бақылап өлшеу			-	
1 тағамды ұлестіру желісі (мармит)			-	
2 тағамды ұлестіру желісі (мармит)			-	
3 тағамды ұлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға тыйым салынады)			-	
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		

Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және касықтарды, шанышкыларды жоғары қаратып сактау )		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			-	

Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудын болуы

### Тамақ ішуді ұйымдастыру

Отыратын орындар саны		45		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өндөуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		-		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

### Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ұйыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ұйстық және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтардың жарамдышы		+		
Су бұзру жүйелерінің жарамдышы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдышы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдышы		+		
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндөу 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		+		

Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы

+

Тамак қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау

+

Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу (не өндөледі және кім жауапты)

+

Ағындылықты сактау:

- «лас» асхана ыдыстарын жинау;
- жуу және өндеу процесі;
- таза асхана ыдыстарын сактау

+

Тазалау кестесінің болуы

+

### Опімдерді сактау шарттарын сактау

#### Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұгырыктарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау

+

Температуралық-ылғалдылық режимін сактау.  
Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы

—

Тауар көршілестігін сактау

+

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы

+

Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау

+

Қоймалардың санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

#### Тоқазытқыштар

Тоқазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау

+

Термометрлердің болуы

+

Тауар көршілестігін сактау

+

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы

+

Тоқазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Тәуліктік сыйнамаларды сактау шарттары мен дұрыстыры

+

### Ет цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

### Коконіс цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

-

### Ұн цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

-

### Нан цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau

+

Нан сактауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы

+

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған өнімдердің болуы

-

### Пісіру цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau

+

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі

+

Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы

-

Механикалық жедетудің 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 сактау

### Жұмыртқаларды сактау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы

Жұмыртқаны сактау шарттары

Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық

Жұмыртқа жууға арналған құрал

Бактерицидті шамның болуы

### Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)

Бага белгілерінің болуы

Сактау шарттарын сактау

Сату шарттары мен мерзімдерін сактау

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

### Құжаттар

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, нормаларга сәйкестігі

Тағам дайындаудың технологиялық карталары

Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикадардың 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 жарапардың болуы

+

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

+

Толық тазалау жүргізу журналы

+

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы

-

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

-

### Тұрмыстық болме

Арнайы киімнің қосалкы жиынтығының болуы

+

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауга арналған шкафтың болуы

+

Арнайы киімді сақтауга 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 күралдардың, ілесне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

+

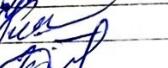
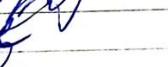
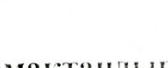
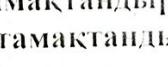
Москит торының болуы

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеріс нәтижесінде мекемел ахомасор солистар шек  
тамадақ есіл жүзінен істеп тұрғандағы анықталған.  
Де перспективасау ос енгіріне барған жағдайда болады.

Комиссияның қолдары:

Мусинов Ф.   
Мусинова Г.   
Рахимбеков А.   
Коршакина С.   
Данилбаев Т.   
Каландекеев Н.   
Ислеков А. 

Онім беруші (қызметті жеткізуши тамақтаңдыруды үйымдастырган кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйимін тамақтаңдыруды үйымдастырган кезде) танысты

Андр (қолы)