

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 23.09.2022

№ 1

Білім беру ұйымы №2 маман білім берудің мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ЖК, Сисолевская

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Коныртаев Г.Н – комиссия төрайымы, мектеп директоры.
2. Бозаева А.К. (дир. БО жөн. орынб.)
3. Уразбаева Ф.Ж (бас аспазшы)
4. Евсеева Н.В. (медбике)
5. Сайдильдина Д.С (қамқоршылық кеңес төрағасы)
6. Дарменова М.Б (ҚК мүшесі)
7. Бекелдикова М.К (ҚК мүшесі)

**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		+		Фотолент
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
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		66.		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		2 бак
Жиһаздың жағдайы	✓			орнотылған
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		+		



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» мандайшасының 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				
Газалау кестесінің болуы				
<b>Қоймалар</b>	<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</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		✓		
		✓		



Ңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓	орта	
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓	орта	
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>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 фабрикалардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы				реор.
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
01.09 ж. 2022 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		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				бар
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				бөлек бөлме бар
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				жоқ.
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			бар	
			бар	
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Дәрігерге тамақтануға арналған асхананың, коридорда сәткіс.  
 Душ бөлмесінде берілген тамақтардың перлендірілуіне де-мәзірінің  
 сәткіс. Асхананың санитариялық жағдайы жақсы. Дәрігерге  
 асп қорықта сәткіс. Оқушыларға тамақ кесте дәйегінде  
 өзінше келеді. Жайында тамақ қорықтары сәткіс.  
 Тамақтанушыларға термометрлер бар, тамақ қорықтарында  
 термометрлер бар. Түтік орындарына 48 асхананың  
 тамақтанушылары.

Комиссияның қолдары:

Консультант:  Жақсы  
 Әбсәлім Қ. Жақсы  
 Сағымжанов Д. Жақсы  
 Дәлімжанов М. Жақсы  
 Доғалбаева А. К. Жақсы  
 Құрашбаева Ф. К. Жақсы  
 Дармиева М. Б. Жақсы

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

23.09.2022 күні ас мәзірі

1. Рассольник. Дүдденің қорықта сәткіс келеді, пісіру процесінде көлемі стөгері кесу формасын сақтауға. Сорпадан сорпа түрі мен түсі қамалма.
2. Түлекке қорықта сәткіс бағам, өтпін.
3. Шай сүтпен не қантпен қорықта сәткіс.
4. Қан стамбуармен сәткіс.

Тамақтардың массасы мәзірге қорықпен тамақтардың  
 шптегі сәткіс келеді. Дәрігерге арналған асхананың бар.  
 Мәзірінің ұяқты өтпін. Тамақтар термометрлерде  
 сәткіс. «Өте жақсы» деген бағамен бағамға.