

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 03.03.2025ж

№ 10

Білім беру ұйымы Ақсөз Құрманбаев атындағы №5 м.к. мек.

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мербаке Исмаилов Р.  
Аманжол Құрманбаев М.  
Мергеншік Мерген Қалимжанов 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-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 прайстың болуы  |               | ✓             |                 |          |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру  |               | ✓             |                 |          |
| Дайын өнімнің сапасы   |               | ✓             |                 |          |
| Тыйым салынған тағамның болуы  |               | ✓             |                 |          |
| Технологиялық картаға сәйкестігі   |               | ✓             |                 |          |
| 10 порцияны бақылап өлшеу  |               | ✓             |                 |          |
| 1-тағамды, 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   |  | ✓ |  |  |
| Ғылым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                   |  | ✓ |  |  |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы  |  | ✓ |  |  |
| Отырғызу орындарының саны  |  | ✓ |  |  |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>   |  |   |  |  |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты   |  | ✓ |  |  |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты   |  | ✓ |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны   |  | ✓ |  |  |
| Сабынның болуы   |  | ✓ |  |  |
| Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы  |  | ✓ |  |  |
| Жиһаздың жай-күйі  |  | ✓ |  |  |
| 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» нұсқаулығының болуы   |  | ✓ |  |  |
| Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы                         |  | ✓ |  |  |
| Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы  |  | ✓ |  |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы   |  | ✓ |  |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы   |  | ✓ |  |  |
| Желдету жүйелерінің жарамдылығы  |  |   |  |  |
| Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы |  | ✓ |  |  |
| Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы               |  | ✓ |  |  |
| Жуу құралдарының болуы   |  | ✓ |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)                                     |  | ✓ |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау   |  | ✓ |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| ду 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:<br>- «лас»асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- 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>  |  |   |  |  |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау  |  | ✓ |  |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық 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 мүкәмалды таңбалау   |  | ✓ |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Санитариялық жай-күйі  |  | ✓ |  |  |
| <b>Төкөніс цехы</b>  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Санитариялық жай-күй   |  | ✓ |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Санитариялық жай-күй   |  | ✓ |  |  |
| <b>Нан цехы</b>  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы   |  | ✓ |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы   |  | ✓ |  |  |
| Санитариялық жай-күйі  |  | ✓ |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі   |  | ✓ |  |  |
| Санитариялық жай-күй   |  | ✓ |  |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>   |  |   |  |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы   |  |   |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары   |  |   |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық  |  |   |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал  |  |   |  |  |
| Бактерицидті шам   |  |   |  |  |
| <b>Буфет</b>   |  |   |  |  |
| Білім беру ұйымымен 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   |  | ✓ |  |  |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| Тізілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен артылай фабрикалардың бракераждық журналы  |  |   |  |  |
| _____ жылғы _____ 10 күніндегі тағамөнімдерінің нормаларының орындалуын 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, іріңді 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 артық жиынтығының болуы  |  | ✓ |  |  |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы   |  | ✓ |  |  |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы   |  | ✓ |  |  |
| Себезгі бөлмесі, санитариялық торап   |  | ✓ |  |  |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)                                       |  | ✓ |  |  |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы  |  |   |  |  |
| Жинау мүкәммалын 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 анықталды:

Құрметті тексеру барысында "Дружба" ботпасы асхана ішіндегі персоналға сәй тағамдары берілді. Құрметті асханадағы персоналға қолдануға арналған есептің берілді.

Комиссияның қолдары:

Иманова К. Қол  
 Курбанова К. Қол  
 Жамалбаева Б. Қол