

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.10.2022ж№ 8Білім беру ұйымы № 2 ЖСОМ

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

П.С. Смагулов, А. Касимхан, А. Абенова

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		+		
Тыйым 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				+	
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)				+	
Ағындықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - 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 жабығының 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 мүкәммалды таңбалау				
Санитариялық жай-күйі				
<b>Көкөніс 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 суы ерітіндісінің 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		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің 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			+ (недә)	
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 шкафың болуы				
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафың 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			+	



Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Жалпы асхананың санитарлық жағдайына талаптар  
сай келмейді.

Комиссияның қолдары:

Қасымхан А. Құл  
Д.С. Сисмушев С.С.С  
А. Абеков А.С.

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты \_\_\_\_\_ (қолы)

Ескертпе – \*Білім беру объектілерінің ас блоктарының (асханалар) материалдық-техникалық базасын ескере отырып, Комиссияның бастамасы бойынша Ведомствоаралық сараптау тобы Тамақтану сапасын мониторингілеу актісіне нақтылау сипатындағы өзгерістерді енгізеді.