

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 7.11.2020№ 9№2 АСМБілім беру ұйымы \_\_\_\_\_  
(бар болған жағдайда)Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі \_\_\_\_\_  
Мынадай құрамдағы комиссия:Ғ.Ғ. Дербішев, Ш.С. Сыздықова, А.Хасипхан,Т. Мұқанова

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		+		



Асхана  
Жинау м.  
сақтау орны  
Ас блогы

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 өндеуге 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)		+		
Ағындылықты 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 жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		



Тауар көршілестігін сақтау							
Тамақ өнімдерінде мерзімдерінің болуы және сақталуы	жарамдылық					+	
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-күйі							
<b>Ұн цехы</b>							
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау							
Санитариялық жай-күйі							
<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 шетканың болуы							+
Санитариялық жай-күйі							+
<b>Пісіру цехы</b>							
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау							+
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі							+
Санитариялық жай-күйі							+
<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 сертификаты, 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, ірінді 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			+	



Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Blank lines for notes

Комиссияның қолдары:

Handwritten signatures: Коваленко, С.С. Сисичева, Т. Мурашев

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісін 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.