

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 3 03 2023 ж

№ 23

Білім беру ұйымы Б. Бекқосым атындағы жалпы орта білім беру мектебі.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ғалимбаева А.Ж.

Ғадикова Н.А.

Ғабдрахманов А.Ж.

Қасымбаева А.А.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		-		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
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		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
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» маңдайшасының 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		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</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	+
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+
<b>Ет цехы</b>	
Жабдықтар мен мүкәммалды тартулау	+
Санитарлық жағдайы	+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+
<b>Көкөніс цехы</b>	
Жабдықтар мен мүкәммалды тартулау	+
Санитарлық жағдайы	+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+
<b>Ұн цехы</b>	
Жабдықтар мен мүкәммалды тартулау	+
Санитарлық жағдайы	+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+
<b>Нан цехы</b>	
Жабдықтар мен мүкәммалды тартулау	+
Нан сақтауға арналған сөрелер, өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы	+
Санитарлық жағдайы	+
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+
<b>Пісіру цехы</b>	
Жабдықтар мен мүкәммалды тартулау	+
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+

Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің 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 сақтау		+		
<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 шамның болуы		+		
<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 фабрикаттардың 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, іріңді 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		+
<b>Тұрмыстық бөлме</b>		
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+
Арнайы киімді сақтауға 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 құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+

Москит торының болуы				
Жиыны				

+

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамақтары мезгіле сай келеді. Асхана таза санитариялық жағдайда және. Мұғалымдар тамақ саңғары түрлен. Тамақтары дұрыс.

Комиссияның қолдары:

Ахмедбекова А.М. [қолы]

Абдураманова А.М. [қолы]

Мусупова А.А. [қолы]

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

\_\_\_\_\_ (қолы)