

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.01.2023ж№ 17Білім беру ұйымы №2 ЖСОМКөрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) Ж.Ш. Нармол

Мынадай құрамдағы комиссия:

Д.С. Смагулов

А. Қаспхан

Н. Бегалинов

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмеді	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)		✓		

## Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«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 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>Үн 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		жоқ		
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:**

Тексеріс кезінде мұздік сап болды.  
Тамықтардың сапасы жақсы. Салмағы да сәйкес.

**Комиссияның қолдары:**

М. С. Сиягулова *Сиягулова*  
А. Қасимжан *Қасимжан*  
К. Бегалменов *Бегалменов*

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты *Жид* (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.