

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 02.02.2023ж№ 18Білім беру ұйымы № 2 ЖСОМКөрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) КШ. Нарман

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ғ.Ғ. МезебаевМ.С. СмагуловаА. Насипхан

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)<br>(алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)                                    |   |  |  |  |
| Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)                                                         | ✓ |  |  |  |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау<br>(кассетаардың болуы және қасықтарды,<br>шанышқыларды жоғары қаратып сақтау ) | ✓ |  |  |  |
| Тағамды дәрүмендендіру                                                                                            | ✓ |  |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                | ✓ |  |  |  |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                                                 | ✓ |  |  |  |
| Отырғызу орындарының саны                                                                                         | ✓ |  |  |  |

### Тамақ ішуді ұйымдастыру

|                                                             |   |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------|---|--|--|--|
| 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 мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)                | ✓ |  |  |  |

## Ас блогты 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 бөлүмен 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 танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)                                                      |  | ✓ |  |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау                                                                              |  | ✓ |  |  |  |
| Жуу құралдарына сертификаттардың болуы                                                                                |  | ✓ |  |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы                                                                      |  | ✓ |  |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау                                                              |  | ✓ |  |  |  |
| 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 кодды 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>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, ірінді аурулардың және жаралардың болуы                                                                          |  | тек |  |  |
| 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:

*Мүгір сәбіес. Тамақтанудың сапасын жақсы.  
Санитарлық талаптар сақталынады.*

Комиссияның қолдары:

*К.Б. Дезебаев  
Д.С. Сызғулов  
А.Касимхан*

*[Signature]*

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