

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 17.05.2024.

№ 10

Білім беру ұйымы Садуақ Маймурзатов ат. қаламық классикалық гимназия

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Абжанова С.А. - ДТІМО  
 Маймурзатова А.С. - ата-аналар комитетінің мүшесі  
 Спандеева Т.М. - ата-аналар комитетінің мүшесі  
 Мұртықова М.М. - гимназия меңбегі  
 Мүкенова Ж.А. - Әлеуметтік Ғетаз  
 Аманжол Т.Ж. - психолог

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

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 дәрмендендіру		+			
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+			
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+			
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>					
Отырғатын орындар саны		+			
Қол жуатын раковиналардың саны		+			
Сабынның болуы		+			
Кептіргіштердің болуы		+			
Жиһаздың жағдайы		+			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+			
Асхана және ас үй ылдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+			
Ыдыстың қосалқы жинағының жеткіліктілігі және болуы		+			
Асхананың санитариялық жай-күйі		+			
Жинау мұқамалы (танбалау, жеке сақтау орны)		+			
<b>Ас блогты үй-жайларының жай-күйі</b>					
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйесінің, су жылтықтықтардың жарамдылығы		+			
Су бұру жүйесінің жарамдылығы		+			
Жылу жүйесінің жарамдылығы		+			
Жарықтандыру жүйесінің жарамдылығы		+			
Ас блогтарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+			
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ылдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+			
Жуу құралдарының болуы		+			

Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жәске 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 өңделген және кім жауапты)		+			
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+			
Тазадау кестесінің болуы		+			

#### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

<b>Коймалар</b>					
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+			
Тауар көршілігінің сақтау		+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+			
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+			
Коймалардың санитарлық жағдайы		+			
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы		—			
<b>Тоназытқыштар</b>					
Тоназытқыш жабылғының мақсаты туралы таңбалау		+			
Термометрлердің болуы		+			
Тауар көршілігінің сақтау		+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+			

Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы		-			
Тәуліктік сынамааларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+			
<b>Ет цехы</b>					
Жабдыктар мен мүқаммалды танбаулау		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы		-			
<b>Көкөніс цехы</b>					
Жабдыктар мен мүқаммалды танбаулау		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы		+			
<b>Ұн цехы</b>					
Жабдыктар мен мүқаммалды танбаулау		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы		+			
<b>Нан цехы</b>					
Жабдыктар мен мүқаммалды танбаулау		+			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ертіңдісінің болуы		+			
Нан үтіңдісін жинауға арналған ылды пен шетканың болуы		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тыйым салынған өнімдердің болуы		-			
<b>Пісіру цехы</b>					
Жабдыктар мен мүқаммалды танбаулау		+			
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+			
Жерге тұйықтаудың болуы, ресепке кілемшелердің болуы		+			

Механикалық желдетудің жағ-күйі		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы		—			
Персоналдың қол жууы және кештіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+			
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>					
Сапа мен қауіпсіздікті қуаладыратын құжаттардың болуы		+			
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+			
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық		+			
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+			
Бактерицидті шамның болуы		+			
<b>Бүфер</b>					
Мәрмен немесе қолмен расталған сатылатын бүфер өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайв-парақ)		+			
Баға белгілерінің болуы		+			
Сақтау шарттарын сақтау		+			
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+			
Санитарлық жағдайы		+			
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын 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 бракерждық журналы		+			

«С-дәрумендендіру» журналы					+
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы					+
_____ж. _____ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы					+
Жұмыс орынында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы					+
Ас блогтың жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы					—
«Денсаулық» журналы ас блогты қызметкерлері тексеру нәтижелері туралы					+
Толық тазаға жүргізу журналы					+
Тоназдықтардың температуралық режимін тіркеу журналы					+
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы					+
<b>Тұрмыстық бөлме</b>					
Арнайы киімнің қосалқы жинағының 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 жинағытығында жұмыс істей ме)					+
Жинау мүқамалды, олардың жеткіліксіздігі, танбаланыуының болуы					+
Жинау мүқамалдың, танбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы					+
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.					+
Москиг торының болуы					+
<b>Жйылы</b>					

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеріс кезінде ақша қарамағын тапсырып  
мамуға сай болды. Төп күні де өзгеріс  
сіңіс дайындауға таласуға деген болды.

Комиссияның қолдары:

АТІлер А.А. Абжанова С.А.  
Ана-ақал. комит. мүш. О.А. Орозбекова К.М.  
Ана-ақал комит. мүш. Р.Т. Абдеевұлы А.С.  
Тимеязид м.о. б. б. И.А. Нурлыбекова М.Т.  
Тимеязид Фатаз. М.А. Мұминова К.К.  
Табколов. А.А. - Жансая Т.А. Д.А.

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