

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 20.09.2022.

№ 2.

Білім беру үйімі 1041 шетел - мектеб.

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Жемисеев Марғасын - А.Н. Ушкембетов - Г.С. Никандров - Нурлан  
Омарбеков А.Ж. Мергенбаева - мектептің директоры, С.С. Танес -  
Ата - бал, Булжанова А.Б. - ата - бал.

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске ртпес
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік күқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының 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 праистың болуы	+	+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+		
Дайын өнімнің сапасы	+	+		
Тыйым салынған тағамның болуы	+	+		
Технологиялық картага сәйкестігі	+	+		
10 порцияны бақылап өлшеу	+	+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)	-			
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)	-			
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	-			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасыктарды, шанышқыларды жоғары каратаң сақтау )	+			
Тағамды дәрумендендіру	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+			

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы

-

Отырғызу орындарының саны

36

**Тамақ ішуді ұйымдастыру**

Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты

1

Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты

1

Кол жуатын раковиналардың саны

+

Сабынның болуы

+

Бір рет колданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы

+

Жиһаздың жай-күйі

1

Үстелдерді өндөуге арналған құрал

+

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі

+

Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы

+

Асхананың санитариялық жай-күйі

+

Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)

1

**Ас блогы үй-жайларының жай-күйі**

«Ұйдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы

+

Ұстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықтардың жарамдылығы

+

Суды бұзру жүйелерінің жарамдылығы

+

Жылу жүйелерінің жарамдылығы

+

Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы

+

Желдету жүйелерінің жарамдылығы

1

Ас блогының ылғал бөлүмен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы

+

Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өндөу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы

1

Жуу құралдарының болуы

1

Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)

+

Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау

1

Жуу құралдарына сертификаттардың болуы

1

Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы

+

Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалau

+

Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жаупты)

+

Ағындылықты сақтау:

- «clas» асхана ыдыстарын жинау;
- жуу және өндөу процесі;
- таза асхана ыдыстарын сақтау

+

Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы

+

Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы.  
Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы

+

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

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-куйі

+

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалau

+

Термометрлердің болуы

+

Тауар көршілестігін сақтау

+

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы

+

Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы

+

Ет цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau

+

Санитариялық жай-куйі

+

Көкөніс цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau

+

## Санитариялық жай-күй

1

## Ұн цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Санитариялық жай-күй

+

## Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Нан сақтауга арналған сөрелерді өндөуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы

+

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы

+

Санитариялық жай-күйі

+

## Пісіру цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі

+

Санитариялық жай-күй

+

## Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті күэландаратын құжаттардың болуы

+

Жұмыртқаны сақтау шарттары

-

Жұмыртқаны жууға және өндөуге арналған таңбасы бар сыйымдылық

-

Жұмыртка жууға арналған құрал

-

Бактерицидті шам

-

## Буфет

Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)

+

Бага белгілерінің болуы

+

Сақтау шарттарын сақтау

+

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау

+

Санитариялық жай-күй

+

## Құжаттар

Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар

-

Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)

+

Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды камтамасыз 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 қарал-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

+

Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жарапардың болуы

+

Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы

+

Күрделі жинау жүргізу журналы

+

Тоқазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы

+

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

+

#### Тұрмыстық бөлме

Арнайы киімнің артық жынтығының 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 жынтығында 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

+

#### Жынысы

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

*Ракеш жаңа тапсар, шынын талаптарға  
Себ. ғашынан жаңа талаптарға сәнесін  
пісінен саб ғасынан сәнесін  
пісінен саб ғасынан сәнесін  
пісінен саб ғасынан сәнесін*

Комиссияның қолдары:

*Жарас - А.Н. Султанов*

Онім беруші (корсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырыған кезінде),  
білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырыған жағдайда  
тәниссты Жарас (жарас)