

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.09.2023ж.

Білім беру ұйымының атауы: № 41 МЛ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор Даумова А.М.

Комиссия мүшелері:

2. ДТДЖО Г.С.Иманиязова

3. Қамқоршылық кеңес төрайымы: А.К.Булатова

4. Әлеуметтік педагог: А.Х.Жарасова

5. Медбике: А.Б.Насипкалиева

6. Ата-аналар комитет төрайымы: А.У.Сагынбаева

7. Асхана меңгерушісі: Д.Е.Сүлейменова

### 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>I. Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				

Отыратын орындар саны		36.	✓		
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 мұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			✓		
<b>2. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>					
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы			✓		
Ыстықжәнесуықсуменжабықтаужүйелерінің, су жылытқыштардыңжарамдылығы			✓		
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			✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау			✓		
<b>3. Қоймалар</b>					
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау				✓	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидро метрдің болуы				✓	
Тауар көршілестігін сақтау				✓	



Тамак 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>4.Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тәуліктік сынама аларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
<b>5.Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>6.Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>7.Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>8.Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
<b>9.Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		

Электр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі		✓		<i>дәлме арналдуу</i>
Жерге тұйыктаудын болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалык желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлык жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы		✓		
Персоналдың кол жууы және кептіруі үшін жағдайлардын болуы. Асхана кызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
<b>10. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		—		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		—		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылык		—		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		—		
Бактерицидті шамның болуы		—		
<b>11. Буфет</b>				
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓	✓	
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитарлык жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы		✓		
<b>12. 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 дайындаудын технологиялык карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждык журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы			✓	
Тағамдардың және аспаздык өнімдердің сапасын органолептикалык бағалау журналы		✓		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларынын орындалуын бакылау ведомосы	✓			



Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
<b>13.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 істейме)		✓		
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:


Біз асханада аталған комиссия мүшелері асхана тұрмысына тексеру жүргізді. Мемлекеттік бақылауда асханада белгіленген талапқа сай барлық жұмыстарды дұрыс орындайтын бақылаушылардың қатынасына қанағаттанушымыз. Сонымен қатар асханада берілген талаптардың орындалуына қолдау көрсетуді сұраймыз.

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия төрайымы:  Даумова А.М.

Комиссия мүшелері:

2. ДТЖО  Иманиязова Г.С.

3. Қамқоршылық кеңсе төрайымы:  Булатова А.К.

4. Әлеуметтік педагог:  А.Х.Жарасова

5. Медбике:  А.Б.Насипкалиева

6. Ата-аналар комитет төрайымы:  А.У.Сагынбаева

7. Асхана менгерушісі:  Д.Е.Сүлейменова

Жауапты аспаз таныстым:  (қолы)