

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 02.04.2024

Білім беру ұйымының атауы: № 41 МЛ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор Даумова А.М.

Комиссия мүшелері:

2. ДТЖО

Г.С.Иманиязова

3. Қамқоршылық кеңес төрайымы: П.С. Ниетова

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		+		
Бакылаудағы тағамның болуы				кеңесмеді
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу				кеңесмеді
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				кеңесмеді
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				кеңесмеді
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				кеңесмеді
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				кеңесмеді
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				кеңесмеді
<b>I. Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				

Отыратын орындар саны		86		
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)		+		

### 2. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабыдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
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				

### 3. Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		

Тамақ 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		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		/		
Тәуліктік сынамаларды 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				беннет смаксы
<b>6.Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				беннет смаксы
<b>7.Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				беннет смаксы
<b>8.Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сорелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		беннет смаксы
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
<b>9.Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы				нөлден тыс.
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				нөлден тыс.
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		

### 10. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы				нөлден тыс.
Жұмыртқаны сақтау шарттары				нөлден тыс.
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				нөлден тыс.
Жұмыртқа жууға арналған құрал				нөлден тыс.
Бактерицидті шамның болуы				

### 11. Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сағу шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				нөлден тыс.

### 12. Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автоқолікке 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 фабрикалардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		нөлден тыс.
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		

Аспаз-апаз орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+			
Блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және ралардың болуы		-		
«Сенсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+			
Аспаз-апаз тазалау жүргізу журналы	+			
Оназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+			
Індірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
<b>13.Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+			
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шафтың болуы	+			
Арнайы киімді сақтауға арналған шафтың болуы	+			handa
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:**

Аспаз-апаз орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені белгісі бар аспаз-апаз қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы, ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және ралардың болуы, «Сенсаулық» журналы аспаз-апаз қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы, аспаз-апаз тазалау жүргізу журналы, оназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы, індірістік бақылау бағдарламасының болуы, арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы, қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шафтың болуы, арнайы киімді сақтауға арналған шафтың 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.


**Комиссияның қолдары:**


1. Комиссия төрайымы: директор  Даумова А.М.  
Комиссия мүшелері:


2. ДПЖО  Иманязова Г.С.

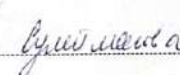

3. Қамқоршылық кеңес төрайымы:  Ниетова П.С.

4. Әлеуметтік педагог:  А.Х.Жарасова

5. Медбике:  А.Б.Насипкалиева

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

7. Асхана меңгерушісі:  Д.Е.Сүлейменова

Жауапты аспаз таныстым:  Д. 2  (қолы)