

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10.09.2021

№ 1

Білім беру ұйымы "Қапша Білім Беретін №9 мектебі" Ж.А.М

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директоры - Д. Асқарова, мемлекеттік педагог - Ж. Жолдас  
мұдирі - М. Тағұлшина, ата-ана комитетінің төрайымы -  
С. Бейсекеева, кәсіпқарақ төрайымы - Т. Рахмет, қамқоршы-  
лық кеңестің төрайымы - Д. Меккішева, ата-ана комитеті өкілі - Б. Қасинова

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) |               | ✓             |                 |         |

Тамақ  
Білеуі

Сүйік  
көмегі

Сүйік  
қалпы

Сәт

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Тағамды дәрумендендіру   |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы     |  | ✓ |  |  |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                      |  | ✓ |  |  |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>   |  |   |  |  |
| Отыратын орындар саны  |  | ✓ |  |  |
| 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 мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)   |  | ✓ |  |  |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>   |  |   |  |  |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы   |  | ✓ |  |  |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау 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:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау |   | ✓ |  |  |
| Тазалау кестесінің болуы  |   | ✓ |  |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>  |   |   |  |  |
| <b>Қоймалар</b>   |   |   |  |  |
| 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>Тоңазытқыштар</b>  |   |   |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау   |   | ✓ |  |  |
| Термометрлердің болуы   |   | ✓ |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау  | 1 | ✓ |  |  |
| 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>Ет цехы</b>  |   |   |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы   |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы   |  | ✓ |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы   |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы   |  | ✓ |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы   |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы   |  | ✓ |  |  |
| <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   |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы   |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы  |  | ✓ |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі   |  | ✓ |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы   |  | ✓ |  |  |
| Механикалық желдетудің жай-күйі  |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы   |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы   |  | ✓ |  |  |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау |  | ✓ |  |  |
| <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 шамның болуы   |  | ✓ |  |  |
| <b>Буфет</b>  |  |   |  |  |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)   |  | ✓ |  |  |
| Баға белгілерінің болуы   |  | ✓ |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау   |  | ✓ |  |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау  |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы  |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың 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 бракераждық журналы  |  | ✓ |  |  |
| «С-дәрумендендіру» журналы  |  | ✓ |  |  |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы   |  |   |  |  |
| _____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы   |  |   |  |  |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы |  | ✓ |  |  |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы                                     |  | ✓ |  |  |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы   |  | ✓ |  |  |
| Толық тазалау жүргізу журналы   |  | ✓ |  |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы  |  | ✓ |  |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы  |  | ✓ |  |  |
| <b>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 істей ме) |  | ✓ |  |  |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы  |  | ✓ |  |  |
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы                                 |  | ✓ |  |  |
| Москит торының болуы  |  | ✓ |  |  |
| <b>Жиыны</b>  |  |   |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру жүргізіле тұрған кезінде асханада асхананың таза екені анықталды. Ас блогында қызметкерлердің медициналық кітапшалары бар. Жайыт сани-тарның жағдайы жақсы.

Комиссияның қолдары:

Рахмет Г.К. - Түркер

Байдуллиев А.М. - Түркер

Мамырова Д.Б. - Түркер

Ә. М. Жасолен

С. Бексеева

В. Касимова



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