

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 19.12. 2024 ж.

Кезекті № 9

Білім беру ұйымы: «Абай атындағы №2 мектеп-лицейі» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

- 1) Г.С.Мейрбекова-комиссия төрағасы, мектеп-лицей директоры
- 2) А.М.Каденова - директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары;
- 3) Т.Б.Касымжанова- медбике;
- 4) Ж.М.Саденова– ата-ана, қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
- 5) С.Е.Кожабаетова- ата-ана комитетінің мүшесі;
- 6) Б.А.Айткелді – 9 «Ә» сынып оқушысы, парламент Президенті;
- 7) Н.Б.Рымова – 10 «А» сынып оқушысы, «Адал ұрпақ» клубының басшысы.

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      |                                 | бар           |                 |         |
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары  |                                 | сақталады     |                 |         |
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі  |                                 | бар           |                 |         |
| Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы  |                                 | бар           |                 |         |
| Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау                                  |                                 | бар           |                 |         |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс   | бар                             |               |                 |         |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру  |                                 | бар           |                 |         |
| Дайын өнімнің сапасы   |                                 | бар           |                 |         |
| Бақылаудағы тағамның болуы   |                                 | бар           |                 |         |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті   |                                 | бар           |                 |         |
| Технологиялық картаға сәйкестігі   |                                 | бар           |                 |         |
| 10 порцияны бақылап өлшеу  |                                 | бар           |                 |         |
| 1 тағамды үлестіру желісі (мармит)   |                                 | бар           |                 |         |
| 2 тағамды үлестіру желісі (мармит)   |                                 | бар           |                 |         |
| 3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)                                  |                                 | бар           |                 |         |
| Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)  |                                 | бар           |                 |         |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау ) |                                 | бар           |                 |         |
| Тағамды дәрумендендіру   |                                 | бар           |                 |         |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                           | пайдаланылмайды және сатылмайды |               |                 |         |

|   |                                   |                     |  |
|---|-----------------------------------|---------------------|--|
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы   | сатылмайды                        |                     |  |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>  |                                   |                     |  |
| Отыратын орындар саны   |                                   | 132                 |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны  |                                   | 4                   |  |
| Сабынның болуы  |                                   | бар                 |  |
| Кептіргіштердің болуы   |                                   | бар                 |  |
| Жиһаздың жағдайы  |                                   | жақсы               |  |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал   |                                   | хлорамин<br>деохлор |  |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі   |                                   | бар                 |  |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы   |                                   | бар                 |  |
| Асхананың санитариялық жай-күйі   |                                   | талапка сай         |  |
| Жинау мұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)  | таңбалау жеке сақтау орындары бар |                     |  |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>  |                                   |                     |  |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы  |                                   | бар                 |  |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы  |                                   | бар                 |  |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы   |                                   | жарамды             |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы  |                                   | жарамды             |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы  |                                   | жарамды             |  |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы                                |                                   | бар                 |  |
| Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы   |                                   | бар                 |  |
| Жуу құралдарының болуы  |                                   | жеткілікті          |  |
| Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)  |                                   | бар                 |  |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау  |                                   | бар                 |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы  |                                   | бар                 |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау  |                                   | таңбаланған         |  |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу  | өңделеді                          |                     |  |
| Ағындылықты сақтау:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау |                                   | ағындылық сақталады |  |
| Тазалау кестесінің болуы  |                                   | бар                 |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>  |                                   |                     |  |
| <b>Қоймалар</b>   |                                   |                     |  |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау   |                                   | бар                 |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы                                    |                                   | бар                 |  |

|   |  |             |  |  |
|---|--|-------------|--|--|
| Тауар көршілестігін сақтау  |  | сақталған   |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                              |  | бар         |  |  |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау |  | сақталған   |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы  |  | таза        |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>  |  |             |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау   |  | таңбаланған |  |  |
| Термометрлердің болуы   |  | бар         |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау  |  | сақталады   |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                              | жарамдылық мерзімдері көрсетілген, сақталады |             |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы  |  | бар         |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы   |  | бар         |  |  |
| <b>Ет цехы</b>  |  |             |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау   |  | таңбаланған |  |  |
| Санитарлық жағдайы  |  | жақсы       |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы          | тыйым салынған тағам жоқ                     |             |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>   |  |             |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау   |  | таңбаланған |  |  |
| Санитарлық жағдайы  |  | жақсы       |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы          | тыйым салынған тағам жоқ                     |             |  |  |
| <b>Үн цехы</b>  |  |             |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау   |  | таңбаланған |  |  |
| Санитарлық жағдайы  |  | жақсы       |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы          | тыйым салынған тағам жоқ                     |             |  |  |
| <b>Нан цехы</b>   |  |             |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау   |  | таңбаланған |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы           |  | бар         |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                                      |  | бар         |  |  |
| Санитарлық жағдайы  |  | жақсы       |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы   | тыйым салынған өнім жоқ                      |             |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>  |  |             |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау   |  | таңбаланған |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі  |  | жарамды     |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы  |  | талапқа сай |  |  |
| Механикалық желдетудің жай-күйі   |  | жақсы       |  |  |
| Санитарлық жағдайы  |  | жақсы       |  |  |

|   |  |                      |  |
|---|--|----------------------|--|
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы  | тыйым салынған өнім жоқ  |                      |  |
| Персоналдың қол жууы және кештіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау                              | персоналға жағдай жасалған, жеке және өндірістік гигиена сақталады |                      |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>  |  |                      |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы  |  | бар                  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары  |  | талапқа сай          |  |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық   |  | таңбаланған          |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал   |  | ас содасы            |  |
| Бактерицидті шамның болуы   |  | бар                  |  |
| <b>Буфет</b>  |  |                      |  |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)   |  | бар                  |  |
| Баға белгілерінің болуы   |  | бағалары белгіленген |  |
| Сақтау шарттарын сақтау   |  | сақталады            |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау  |  | сақталады            |  |
| Санитарлық жағдайы  |  | жақсы                |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы  | тыйым салынған өнімдер жоқ   |                      |  |
| <b>Құжаттар</b>   |  |                      |  |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар  |  | бар                  |  |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)   |  | бар                  |  |
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар   |  | бар                  |  |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі  |  | талапқа сай          |  |
| Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі  | үнемі тексеріледі, арнайы журналдарға тіркеледі                    |                      |  |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары   |  | талапқа сай          |  |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы  | бракераждық журнал жүргізіледі                                     |                      |  |
| «С-дәрумендендіру» журналы  |  | жүргізіледі          |  |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы   |  | жүргізіледі          |  |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы |  | бар                  |  |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы   |  | талапқа сай          |  |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы   |  | үнемі тексеріледі    |  |

| Толық тазалау жүргізу журналы   | жүргізіледі                          |  |  |
|---|--------------------------------------|--|--|
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>  |                                      |  |  |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы  | бар                                  |  |  |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы   | бар                                  |  |  |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы   | бар                                  |  |  |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) | талапқа сай                          |  |  |
| Жинау мүқәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы  | маркировка бар, мөлшері жеткілікті   |  |  |
| Жинау мүқәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы                                 | сақтайтын арнайы орындар бар         |  |  |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілесне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.   | құжаттары бар, талапқа сай сақталады |  |  |
| Москит торының болуы  | бар                                  |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: Асхананың айналасында 19-н күні кешке екікесі тракератория комиссия тексерісі өтті. Асхананың сәтталығы жағдайы жақсы. Құралдары толықтай бар. Дезинфекциялық құралдары да бар. Дезинфекциялық құралдардың болуы. Оларды сақтау шарттары. Москит торының болуы.*

Асхананы бақылау актісімен таныстым



*Г.С. Мамбетбекова*  
*А.М. Саденова*  
 Г.Б. Касымжанова  
*Ж.М. Саденова*  
 С.Е. Кожабаяева  
*Айткелді Б.* Б.А. Айткелді  
*Н.Б. Рымова*

Таныстым *А. Азимбаева* А. Азимбаева