

Күні 3.10.22

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 1

Білім беру ұйымы Махамбет атындағы орта мектеп  
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Алғабасқов Ұ. Ғ.

Мынадай құрамдағы комиссия:  
Қ. Адамбаев, Ж. Рисбаева, Д. Жамағұлова, Ғ. Табдұалиева, Р. Қоңғарбаева

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 тамактану кестесі мен тамактану 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	✓			жоқ
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	✓			жоқ
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны	✓			68
Қол жуатын раковиналардың саны	✓			4
Сабынның болуы	✓			+
Кептіргіштердің болуы	✓			+
Жиһаздың жағдайы	✓			жақсы
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	✓			жақсы
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	✓	+		

Бактерицидті шамның болуы	✓	✓		бар
<b>Буфет</b>				
Мөрмен немесе колмен 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		-		неоs
<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	✓			неоs
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	✓	+		
Толық тазалау жүргізу журналы	✓			
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	✓	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	✓	+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	✓	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	✓	+		бар
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	-			
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	-			неоs
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)	✓	+		
Жинау мүқәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	✓	+		
Жинау мүқәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы	✓			

Асхананың санитариялық жай-күйі					
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жекесактау 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: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - 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	✓				бар
Қоймалардың санитарлық жағдайы	✓	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					жоқ
<b>Тоназытқыштар</b>					
Тоназытқыш 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				жоқ
Тәуліктік сынағаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	✓	+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау	✓			
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жоқ
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау	✓			
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жоқ
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау	✓			
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жоқ
<b>Нан цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау	✓			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	✓			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы				
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған өнімдердің болуы				жоқ
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау	✓	+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі	✓	+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	✓	+		
Механикалық желдетудің жай-күйі	✓	+		
Санитарлық жағдайы	✓	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жоқ
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 басы бар сыйымдылық	✓			
Жұмыртқа жууға арналған құрал	✓			

орындардын) болуы				
Дезинфекциялык құралдардын, ілеспе құжаттардын болуы. Оларды сақтау шарттары.	✓			
Москит торынынболуы	✓	+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Астана тексеру нәтижесінде санитариялық тағамдық сәйкес.*  
*Ешқандай шағын болмақ неке*

Комиссияның қолдары:

*Ж. Адамбаев, А. Әбішев, Я. Тебаев, Ш. Қайышбаев,*  
*А. Майжанов, Ш. Т. Тағусалиева*

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты *Б. Қыямов* (қолы) 