

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06.02..2025 жыл _

№ 11

Білім беру ұйымы Жалау Мыңбаев атындағы мектеп –гимназиясы

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Төраға: Б.С.Тажигулова

Мүшелері: Бозанова К- қамқоршылық кеңес төрағасы

Акимжанов Д- аудандық адалдық алаңы алқасының төрағасы

Абілхайыров А –ата ана

Дүйсен А –МДТЖО

Джумагулова Ф.А- мектеп медбикесі

Изтлеуова Б- МДОГЖО

Тулемағанбетова Г- МДШЖО

Тулеуова Ж- әлеуметтік педагог

Санабаева Х- әлеуметтік педагог

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)	✓			
Тағамды дәрумендендіру	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓			
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	✓			
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
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)	✓			
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі	✓			
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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)	✓			

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				
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	30	-	3730	-
Қоймалардың санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓			
Тоңазытқыштар				
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	✓			
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓			
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓			
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓			
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓			
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓			
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓			
Нан цехы				
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	✓			
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓			
Электр жабдықтарының 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	✓			
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы.	✓			
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	✓			
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	✓			
Жұмыртқаны сақтау шарттары	✓			
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	✓			
Жұмыртқа жууға арналған құрал	✓			
Бактерицидті шамның болуы	✓			
Буфет				
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайспарақ)	✓			
Баға белгілерінің болуы	✓			
Сақтау шарттарын сақтау	✓			
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	✓			
Санитарлық жағдайы	✓			

Тамақ салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓			
Құжаттар				
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	✓			
Тұрмыстық бөлме	✓			
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	✓			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	✓			
Москит торының болуы	✓			
Жиыны	✓			



