

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 07.12.2022 ж.№ 13Білім беру ұйымы №2 ЖСОМ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

Т.С. Смагулов, А. Қашықали  
А. Мұқатов, А. Абеков

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		

1-тағамды, 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		+		
Отырғызу орындарының саны		80		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
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» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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)

Дүркірлік  
Д.С  
Маскер ЯД

Ағындылықты сақтау:

- «лас» асхана ыдыстарын жинау;
- жуу және өңдеу процесі;
- таза асхана ыдыстарын сақтау

Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы

Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы.

Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы

**Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау**

**Коймалар**

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы

Тауар көршілестігін сақтау

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы

Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау

Коймалардың санитариялық жай-күйі

**Тоназытқыштар**

Тоназытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау

Термометрлердің болуы

Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)							
Ағындылықты сақтау:							
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;							
- жуу және өңдеу процесі;							
- таза асхана ыдыстарын сақтау							
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы							
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы.							
Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы							
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>							
<b>Коймалар</b>							
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау							
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы							
Тауар көршілестігін сақтау							
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы							
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау							
Коймалардың санитариялық жай-күйі							
<b>Тоназытқыштар</b>							
Тоназытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау							
Термометрлердің болуы							

## Тауар көршілестігін сақтау

Тамақ өнімдерінде мерзімдерінің болуы және сақталуы	жарамдылық				+			
Тәуліктік шарттары мен дұрыстығы	сынамаларды сақтау				+			

**Ет цехы**

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау					-			
Санитариялық жай-күйі					-			

**Көкөніс цехы**

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау					-			
Санитариялық жай-күйі					-			

**Ұн цехы**

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау					-			
Санитариялық жай-күйі					-			

**Нан цехы**

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау					+			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы					+			

Нан үтіндісін жинауға арналған ылдыс пен шетканын болуы

Санитариялық жай-күйі

					+			
					+			

**Пісіру цехы**

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау					+			
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі					+			
Санитариялық жай-күйі					+			

**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 шам		+		
<b>Буфет</b>				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық карап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы		+		

қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+	(нек)	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		-		
Күрделі жинау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		-		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		-		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		-		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		

Жыны

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тексеру барысында тамақ дайындау сапасы тексерілді.  
 Аспаздар тамақ дайындаудың барлық ережелерін сақнады.  
 Аспаздардың, кух. жұмысшылардың киістері таза, басында  
 қолғап киген.

Комиссияның қолдары:

Қасымхан Н. Қасымхан  
 Ш.С. Сметулова Сметулова  
 А. Абеков Абеков

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды  
 ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды  
 ұйымдастырған жағдайда  
 танысты \_\_\_\_\_ (қолы)

Ескертпе – \*Білім беру объектілерінің ас блоктарының (асханалар)  
 материалдық-техникалық базасын ескере отырып, Комиссияның бастамасы  
 бойынша Ведомствоаралық сараптау тобы Тамақтану сапасын  
 мониторингілеу актісіне нақтылау сипатындағы өзгерістерді енгізеді.