

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 8.10.2023  
 № 12  
 Білім беру ұйымы №15 Назар Орта Білім беру мектебі  
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)  
 Мынадай құрамдағы комиссия:  
Ақметжанова Ж.А.  
Аманжолбаева М.А.  
Наманжолбаева Н.А.  
Қарашева Р.Б.

Асханана, 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 мезгілдің перспективалық мезгірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мезгірге 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 (кассеталардың шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )	дұрыс және қасықтарды сақтау	✓
Тағамды дерумендендіру		✓
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 мүқаммалы (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		✓

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			✓
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			✓
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	-
Тәуліктік сынамааларды 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 шетканың болуы			✓
Санитарлық жағдайы			✓
Тыйым салынған өнімдердің болуы		-	-
<b>Пісіру цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			✓
Электр жабдықтарының жарамдылығы және			✓

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			✓
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			✓

жай-күйі			✓	
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке клемшелердің болуы			✓	
Механикалық желдетудің жай-күйі			✓	
Санитарлық жағдайы			✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-		-	
Персоналдың қол жууы және келтіруі 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>				
Мермен 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 оқитудан 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			✓	
<b>Душ бөлмесі, ванна бөлмесі</b>				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)			✓	

Жинау мүкөммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				
Жинау мүкөммалын, таңбалауды сақтауға арналган жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				
Москит торының болуы				
<b>Жиыны</b>				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Матисс Өмірдиннің саямат кестесін,  
 барынша серіктестікпен сақтауға  
 /Ташкенттегі персоналмен бірге/  
 ас маддурке сағы даярланган.

Комиссияның қолдары:

Аманжолбекова С.Н.А. Мамабаева А.С. Аманжолбекова С.Н.А.  
 Аманжолбекова С.Н.А. Мамабаева А.С. Аманжолбекова С.Н.А.

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)  
 жене/немесе жауапты аспаз (бiлiм беру ұйымы тамақтандыруды  
 ұйымдастырған кезде) танысты Аманжолбекова С.Н.А. (қолы)