

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу акті**

Күні 23.11.2023

№ \_\_\_\_\_

Білім беру үйымы \_\_\_\_\_

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия: Азделатба Н.-Қашқ. көзчелүшесі

Каширбек ж.-Дамғор көзчелүшесі

Директтермен түрлі іші деңгейде отыр: Сарғыс Т

Медірхане: Есекен М.

Зерттеушілдік негізі: Аубакиерба П. Я

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 картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды ұлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды ұлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды ұлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтыға 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		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		

Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өндөуге арналған қурал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Бұдыстың 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» мандайшасының болуы		+		
Ыстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндөу 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 өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау:				
-«лас» асхана ыдыстарын жинау;				
-жуу және өндөу 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		+		
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 дұрыстырымы		+		
Ет цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Ұн цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндeуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Пісіру цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық жедетудің 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 жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+	
Жұмыртқа жууга арналған құрал		+	
Бактерицидті шамның болуы		+	
<b>Буфет</b>			
Мөрмен 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 оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+	
Ас блогының жұмысшыларында бөлде заттардың, ірінді 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		+	
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, ілесіне құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+	
Москит торының болуы		+	
<b>Жиыны</b>		+	

Тексеру нәтижесінде мыналар

белгіленді: *Астанаменгү санитетар.сод - техникалық  
негізгілік жағдай.*

*Дүккән тұрғындар мен магазиндерге  
түсінілгендер көрсетілгенде салынған шара-  
дағынан тақтамен. Бұл - түркік, дәлелшілдік  
тапталып жүргізуді.*

Комиссияның қолдары:

*Бағытшылар мен мүшкінері: Аманатова Н. -  
Кадырбек Ж. - 1-кәсіп  
Директор мен мүшкінері: Есекенов А. -  
Мансуров Аубанғарбұл Ә. -  
Сұлтанғалиев А. -*

Өнім беруші (қызметті жеткізуіші тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) және /немесе  
жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырган кезде)  
тәнесті Мансуров А. - (қолы)

