

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 29 01 2025

№ 5

Білім беру үйімі Демир № 2 мебдім

Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: Жапаров Р.М.

Жапаров Серхеев Б.

Жергілікті қоғағасының мөшесі: Набиғалиев Р. М.

Ата-ана кәде. портада: Жусанова Н.Р.

Жапарев мөшесі: Ханжатай З. ДТЖО: Арышева А.Б.

Мерзеке: Зак. пер: Малғаз А.

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 үlestіру желісі (мармит)		✓		
2 тағамды үlestіру желісі (мармит)		✓		
3 тағамды үlestіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға 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		✓		

Кептіріштердің болуы		✓	
Жиһаздың жағдайы		✓	
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		✓	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓	
Іздестің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓	
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓	
Жинау мүкеммалы (таңбалau, жеке сақтау орны)		✓	
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>			
«Ідис жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓	
Істық және сүйк сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықштардың жарамдылығы		✓	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓	
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓	
Жуу құралдарының болуы		✓	
Жуу құралдарын сақтау және таңбалau шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыздыстың болуы		✓	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалau		✓	
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу (не өндөледі және кім жауапты)		✓	
Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау; -жуу және өндеу процесі; -таза асхана ыдыстарын сақтау		✓	
Тазалау кестесінің болуы		✓	
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>			
<b>Қоймалар</b>			
Сусындалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау.		✓	
Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓	
Тауар көршілестігін сақтау		✓	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓	
Кекөністерді жәшпіктерде, 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 дұрыстығы		✓		

### Ет цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		

### Көкеніс 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 сақтауга арналған сөрелерді өндөуге 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 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 күеландыратын күжаттардың болуы		✓		
--	--	---	--	--

Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өндөуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
<b>Буфет</b>				
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)		✓		
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 бұзыллатын 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, 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, үқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануның болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		✓		
Москит торының болуы		✓		
<b>Жиыны</b>		✓		

## Тексеру нәтижесінде мыналар

**белгіленді:** Ақшанов тұрғыссыз мәдениңде салып жүргізілсе.

Ақ шағын жаңылықтар, нақтыданылған орнаменттер, килемдер, мөлшәрлік салттаудағы. Ақшанов үйлердегі де ол мөлшәрлік маданияттың толық шығармаған, ғарыштамаған.

Комиссияның қолдары: Ном. төрағайшылар: Сагашұла Р. М. Серік  
Жемірек көкес шарасы: Сарсенгекеев Б. Сарк  
Намғар. ғенес жарасы: Хуантаев З. Гүл  
Мерзінің болжаудастыру шарасы: Набиев атаповба Р. М. Гүл  
Ана-ана ход. төрағайшылар: Нұсқанова Н. Р. Айдан  
РТІМСО: Ариевшын А. Б. Серік  
Мербеке: Нұржакобов М. А. Қозб. аху. пер.: Шалғаз А. Айдан  
Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамақтандыруды ұйымдастырыған кезде) және /немесе  
жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырыған кезде)  
танисты Абдессабиров Ғ. Ғ. (қолы) Абдессабиров Ғ.

