

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06.09.2024ж

№ 1

Білім беру ұйымы Четіртм АББМ

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

Мынадай құрамдағы комиссия: Бракеран комиссия мәжілісінің

Мектеп директоры: С. Наурызбай дүркенізорғы  
ОІӨО: Сәдірова Зауре, Мейкіе: Т. Әбдішарипова,  
Мәжілістің төрағасы: Д. Әліжанова, Ата-ана:  
М. Сәлітбаева, Ата-ана: Т. Бисембаева,  
Ата-ана: Т. Мейібаева

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	+	+		
Отырғызу орындарының саны		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
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)		+		
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>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі	+	+		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау	f	+		

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шам			+	
<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 фабрикалардың бракераждық журналы			+		
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы			+		
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы			+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+		+		
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		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Комиссия оқушылар барлығына  
 Ақыл-Айя Сағанды сәлеменді болмауы, оқушыларды қолмақорларға  
 сәлемі болмауы болмауы. Мәлім оқушылар барлығына  
 ескерту болмауы мақ.

Комиссияның қолдары:

1. С. Наурызбаев Қызыл
2. С. Сұлтанбаева Қызыл
3. Д. Әбдіқалиева Қызыл
4. Қ. Қурманов Қызыл
5. Қ. Сұлтанбаева Қызыл
6. Т. Әбдіқалиев Қызыл
7. П. Әбдіқалиев Қызыл

Хатшы:                     

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезде), білім беру ұйымы – жауапты аспаз.  
 таныстым                      (қолы)