

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
«Қаражар ауылының ЖОББМ»КММ
2024-2025 оқу жылы

Күні 22.11.2024 ж.

Білім беру ұйымы: «Қаражар ауылының ЖОББМ»КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ИП «Галиева Ж.Н»

Мынадай құрамдағы комиссия: Комиссия төрағасы: Б.Б. Туяков

Комиссия мүшелері: ТЖО Б. Қуатхан

Ата-аналар комитеті: Ш.М. Абдраимова

Л.Д. Ахметова, Р.К. Муканова

Кәсіподақ ұйымының төрайымы: А.М Кенжеханова

Мектеп медбикесі: А.Т.Дүйсен

Әлеуметтік педагог: А.Н. Рахметова

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		№С. 19.К. 1265 VWF 00108 538.		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		Азық-түлік зотта сайым мейізіндегі.		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		Сәйкес келеді.		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		Жұмыс кестесі бар.		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		Тамақ кестесі бар.		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		Бар. Ішінде түр.		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		Күрес.		
Дайын өнімнің сапасы		Тексерілгені сақалы мейіз.		
Бақылаудағы тағамның болуы		Бар.		
Дайындалған өнімнің органолептикалық		Әсімі, түсі мақсат, сәйкес		

қасиеті		келеді.	
Технологиялық картаға сәйкестігі		сәйкес келеді.	
10 порцияны бақылап өлшеу		мақазы бар, өлшемдегі	
Тарағу жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		тексерінде, құрғатып сәйкес келеді.	
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		тамаққа сәйі сақтаптон пайдаланған арнайы материалға пайдаланған арнайы материалға қасық, шанышқылар бар, күндегікі тексерілді.	
Тағамды дәрумендендіру			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		Тыйым салынған тағамдар жоқ.	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сағудың болуы		жоқ.	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		45 орындағы	
Қол жуатын раковиналардың саны		1 ғана	
Сабынның болуы		Сұйық сабын бар.	
Кептіргіштердің болуы		1 ғана	
Жиһаздың жағдайы		жақсы.	
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		Бар, тексерілді.	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		тамаққа сәй	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		Бар, тексерілді.	
Асхананың санитариялық жай-күйі		тамаққа сәй	
Жинау мүкәмалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		тамаққа сәй, таңба- малтақ, шанышқы сақталған.	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		Бар	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		Ыстық де суық сумен жабдықтаптон, ыстық су шанышқылар арқылы кетел тұр	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес келеді.	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес келеді.	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		Бар, тексерілді, сәйкес келеді.	

Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы	Бар, тексеріңді.		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	Бар, тексеріңді, арнайы үй-жайдағы мақалатан өңдеуі бар		
Жуу құралдарының болуы	Бар		
Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	Бар, тексеріңді сәйкес келеді.		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	Бар, тексеріңді сәйкес келеді, сертификаттары бар.		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	Бар, арнайы өңдеу арналымен		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	тамақ сақталған		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау	өңдеу үйлестірілген		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	сәйкес келеді		
Ағындылықты сақтау:			
-«лас» асхана ыдыстарын жинау;			
-жуу және өңдеу процесі;			
-таза асхана ыдыстарын сақтау			
Тазалау кестесінің болуы			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау			
Қоймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	өзін-өзі тексеріңді арнайы стеллаждарда сақталған		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	Термометр, гидрометр сақталған		
Тауар көршілестігін сақтау	сәйкес келеді, тексеріңді.		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	көкөністер арнайы қоймада сақталған		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау	Тамақ сақталған.		

Қоймалардың санитарлық жағдайы			тамаққа сай	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			моқ	
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			Бар, сәйкес келеді.	
Термометрлердің болуы			Бар	
Тауар көршілестігін сақтау			Сақтамаған	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			мерзімдері, жарамды мерзімі бар.	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			таза, тамаққа сай	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			моқ, тойым салынған тамақ өнімдері моқ.	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			сынамақтар бар 48 сағат сақтауға.	сақтамаған өнімдері бар.
Ет пехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			Бар, таңдалмаған.	
Санитарлық жағдайы			тамаққа сай	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			тойым салынған өнімдері моқ	
Көкөніс пехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			көкөніс бар, таңдалмаған.	
Санитарлық жағдайы			таза, тамаққа сай.	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			моқ.	
Ұн пехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			Ұн сақтамаған өнімдері бар.	
Санитарлық жағдайы			таза, құрғақ.	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			моқ	
Нан пехы				

Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау			мекке стонда тұрайды.
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			өңдеуге арналған
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы			құрамы бар 5% сірке суы
Санитарлық жағдайы			өңдеу пен шайқау бар.
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы			тағам, құрылыс
			шоқ
Пісіру цехы			
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау			таңбалау
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі			сынақ
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы			дар, резенке кілемше
Механикалық желдетудің жай-күйі			төзімдік
Санитарлық жағдайы			дар, қолып тұр.
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы			тамаққа сай
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			шоқ,
			қол жуу не кептіруі
			үшін шарттей жасалған.
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану			
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы			дар тексеріңді.
Жұмыртқаны сақтау шарттары			мекке өңдеуге арналған
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			мекке өңдеуге арналған
Жұмыртқа жууға арналған құрал			өңдеу пен өңдеу құралы бар.
Бактерицидті шамның болуы			дар
			дар
			Буфет
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			дар, ішілік тұр
Баға белгілерінің болуы			дар

Сақтау шарттарын сақтау		Сақтамаған	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		Талқанға сәй	
Санитарлық жағдайы		моқ	
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			
Құжаттар			
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар			
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсағ беру)			
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		Барлық азық-түлік, тағамдар құрамындағықа сәйкесік бар	
Түскен өнімді өткізу мерзімі			
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		Сәйкес келеді	
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		Сәйкес, технологиялық карта бар	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикааттардың бракераждық журналы		Бракераждық журнал бар	
«С-дәрумендендіру» журналы		Бар	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		Бар, күнделікті	
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		Толтырылған	
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		Бар тексеріңгі сәйкесі өтіпелен	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		моқ, күнделікті сәйкесі деме тексеру нәтижелерін шұғылдеді.	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері		Бар	

туралы				
Толық тазалау жүргізу журналы			Бар	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			Бар	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			Бар.	
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы			Бар.	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы			Бар.	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы			Бар.	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі			Бар	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)			маманға сай	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			Бар.	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			Бар	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары			Бар	
Москит торының болуы			Барлық Терезелерге бар	
Жыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: 22.11.2024ж тексеру кезіндегі асхана тазалығы
 маманға сай, эндегін кұралдары бар, маңбалаудың бар, түлік-түлік
 сақтау шарттары сақталған. Район тазалығы дәліл, түсі, түрі, санына
 маманға сай барлық сыртқықай, мұрағаттар тексерілді, керзілі

сыздармен танылған сай

Комиссияның қолдары:

Р.К. Муканова _____
Б. Қуатхан _____
Ш.М Абдрашмова _____
А.М Кенжеханова _____
А.Т. Дүйсен _____
А.Н. Рахметова _____

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және /немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)