

**Тамактану сапасына мониторинг жүргүзү актысі**  
**«Каражар ауылынын ЖОББМ»КММ**  
**2024-2025 оку жылы**

**Күні** 19.01.2025ж.  
**Білім беру ұйымы:** «Каражар ауылынын ЖОББМ»КММ  
**Кызметті жеткізүші (болган жагдайда) ИП** «Галиева Ж.Н»  
**Мынадай курамдагы комиссия:** Комиссия төрағасы: Б.Б. Туяков  
**Комиссия мүшелері:** ТТЖО Б. Куатхан  
**Ата-аналар комитеті:** Ш.М. Абдраимова  
**Д.Д. Ахметова, Р.К. Муканова**  
**Кәсіподак ұйымынын төрайымы:** А.М Кенжеханова  
**Мектеп медбикесі:** А.Т.Дүйсен  
**Әлеуметтік педагог:** А.Н. Рахметова  
**Асханана, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:**

<b>Көрсөткіш</b>	<b>Талап етіледі</b>	<b>Сәйкес келеді</b>	<b>Сәйкес келмейді</b>	<b>Ескөртү</b>
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындынын болуы		№С19HK2.65 WP 00108538		
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымаздау, жеткізү, түсіру шарттары		дата сапаны озды-Туяков		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		сәйкес келеді		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		мүдирге келгенде 20р, 1 күні түр		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		Төлексіздену келгенде 20р		
Еркін мәзірге арналын бекітілген шрайс		1 күні түр		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		мүдирге		
Дайын өнімнің сапасы		Тексерілгені, сәйкес		
Вақылаудағы тағамның болуы		бар		
Дайындалған өнімнің органолептикалық		дәмі, түсі шаксен		

қасиеті		Сәйкес келеді.		
Технологиялық картаға сәйкестігі		Сәйкес келеді.		
10 порцияны бақылап өлшеу		мағараз бар, өлшеуді.		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		мисерінде, құрамы сәйкес		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қазықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		мисе		
Тағамды дәрүмендендіру		Сәйкес		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Тойысқа сәйкес, тағам өлшеуі.		
Таммақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		шек.		
<b>Таммақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отырартын орындар саны		45 орын		
Қол жуатын раковиналардың саны		1 раковина		
Сабынның болуы		сұйық сабын бар		
Кептіргіштердің болуы		1 раковина		
Жиһаздың жағдайы		ақаусыз.		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		Бар тексерілді		
Асхана және ас үй ылдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		таза, ақауы		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		таза, ақауы		
Асхананың санитариялық жай-күйі		таза, ақауы		
Жинау мұқамалды (танбаулау, жеке сақтау орны)		таза, ақауы		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		бар		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		өзінше ақауы жоқ, өлшеуі.		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		өзінше ақауы жоқ, өлшеуі.		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		өзінше ақауы жоқ, өлшеуі.		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		өзінше ақауы жоқ, өлшеуі.		

ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ыңғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		Бар, дәйекс келері.		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		Бар, арнайы құбықтаны		
Жуу құралдарының болуы		Бар.		
Жуу құралдарын сақтау және танбауға шарттары (жеке жабық ыдыста)		дәйекс		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		Бар.		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		шартсыз келетін бар.		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		арнайы бұрыш арналы		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбауға		танбауға.		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		өңдеу ұстап отырған.		
Арындылықты сақтау:				
-«лас» асхана ыдыстарын жинау;		дәйекс.		
-жуу және өңдеу процесі;				
-таза асхана ыдыстарын сақтау		келсе бар ісін түр.		
Тазау кестесінің болуы				
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Коймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		арнайы асханға		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, пидрометрдің болуы		термометр, пидрометр бар.		
Тауар көршілестігін сақтау		сақталмай.		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		дәйекс келді, тексерілді.		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбағаннан сыйымдылықтарда сақтау		көкөністер арнайы қоймада сақталған		
		танбамай.		

Соймалардың санитарлық жағдайы  
 Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

шоқ

**Тоназытқыштар**

Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбау

тағамдармен.

Термометрлердің болуы

бар.

Тауар көршілестігін сақтау

сақталған.

Тамақ өнімдерінде жарамдылық

айкес.

мерзімдерінің болуы және сақталуы

Тәр. сақталуының жағдайы  
 шектеу.

Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

шоқ.

Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы

сынамалар бар  
 сақталған.

**Ет цехы**

Жабдықтар мен мүкәммалды танбау

тағамдармен.

Санитарлық жағдайы

айкес

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

шоқ

**Көкөніс цехы**

Жабдықтар мен мүкәммалды танбау

тағамдармен.

Санитарлық жағдайы

айкес

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

шоқ.

**Ұн цехы**

Жабдықтар мен мүкәммалды танбау

тағамдармен.

Санитарлық жағдайы

айкес

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

шоқ

**Нан цехы**

Қабдықтар мен мұқамалды танбағалау								
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			Бар					
Нан үгіндісін жинауға арналған ылдыс пен шөканың болуы			Бар.					
Санитарлық жағдайы			жақсы					
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			жоқ.					
				<b>Пісіру ыңғайы</b>				
Жабдықтар мен мұқамалды танбағалау			жақсы					
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі			бар					
Жерге түйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы			бар, резенке кінеші					
Механикалық желдетудің жай-күйі			бар қолмен тәр.					
Санитарлық жағдайы			жоқ					
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			жоқ					
Персоналдың қол жууы және келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			қол жуу мен келтіруі үшін жағдайы жақсы					
				<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы			бар.					
Жұмыртқаны сақтау шарттары			және ыдыста сақталуы.					
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық			бар.					
Жұмыртқа жууға арналған құрал			бар.					
Бактерицидті шамның болуы			бар.					
				<b>Буфет</b>				
Мәрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері асортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			бар.					
Баға белгілерінің болуы			бар.					

актау шарттарын сактау		сакталган.		
Сагу шарттары мен мерзімдерін сактау		сакталмаган.		
Санитарлык жагдайы		жок.		
Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы				

**Құжаттар**

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікгі жеткізуге рұқсат беру)				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		сертификаттар бар.		
Түскен өнімді өткізу мерзімі				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		сәйкес.		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		технологиялық карта бар.		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		жоқ.		
«С-дәрумендендіру» журналы		бар.		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		бар.		
ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		бар.		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		жоқ.		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері		бар.		

Ауралы		Бар.			
Толық тазалау жүргізу журналы		Бар.			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		Бар.			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы					
<b>Тұрмыстық бөлме</b>					
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		Бар.			
Кызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		Бар.			
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		Бар.			
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		Бар.			
Асхана кызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		Бар.			
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		Бар.			
Жинау мүқаммалы, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		Бар.			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		Бар.			
Москит торының болуы		Бар.			
<b>Жиыны</b>					

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: 19.08.2015ж. Тексеру нәтижесінде асхана тұрамында

тазаалға сай, өңделген құраштарға бар, таңбалауға сай, аздақ-дүрлік

сақталу шарттарына сай.

Комиссияның қолдары:

Р.К. Муканова \_\_\_\_\_  
Д.Д. Ахметова \_\_\_\_\_  
Ш.М. Абдраимова \_\_\_\_\_  
Б. Қуатхан \_\_\_\_\_  
А.М. Кеңежанова \_\_\_\_\_  
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)