

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

Күні 24.04.2025ж

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: ТІЖО Б. Қуатхан
 Ата-аналар комитеті: Ш.М. Абдраимова
 Л.Д. Ахметова, Р.К. Муқанова
 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		№31НҚ265 W700108598		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		аппа сабағы		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		аппа-түлік әкелінгенді		
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		+		

асиеті				
Технологиялық картаға сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу			+	
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			+	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны			45	
Қол жуатын раковиналардың саны			2 дана	
Сабынның болуы			+	
Кептіргіштердің болуы			2 дана	
Жиназдың жағдайы			+	
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)			+	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы			+	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы			+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы			+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			+	

ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу 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 өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
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		+		
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		+		

Аоймалардың 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 цехы					
Жабықтар мен мұкәммалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+		
Көкөніс цехы					
Жабықтар мен мұкәммалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+		
Ұн цехы					
Жабықтар мен мұкәммалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+		
Нан цехы					
Жабықтар мен мұкәммалды таңбалау			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+		

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			+	
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы			+	
Санитарлық жағдайы			+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Пісіру цехы				
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 куәландыратын құжаттардың болуы			+	
Жұмыртқаны сақтау шарттары			+	
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			+	
Жұмыртқа жууға арналған құрал			+	
Бактерицидті шамның болуы			+	
Буфет				
Мөрмен немесе колмен 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			+	
Құжаттар				
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 бөге заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			+	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері			+	

дуралы					
Толық тазалау жүргізу журналы			+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			+		
Тұрмыстық бөлме					
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы			+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы			+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының 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, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары			+		
Москит торының болуы			+		
Жиыны					

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: 24.04.2023 ж. тексеру нәтижесінде асхана мадамның тазалығы сай, асхана-дүңкінің сақтау шарттары тазалығы сай. Дәріхана мадамның дәріс тексерілгендігі тазалығы сай.

Комиссияның қолдары:

Р.К. Муқанова _____
Л.Д. Ахметова _____
Ш.М. Абдраимова _____
Б. Қуатхан _____
А.М. Кенжеханова _____
А.Т. Дүйсен _____
А.Н. Рахметова _____

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