

## Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 25.11.2024

Білім беру ұйымы: №67 мемлекеттік ұйым

Мынадай құрамдағы комиссия: Абдрахманова А., Бегалиев Р.

Әлеуметтік педагог: Нуртас Т.

Медициналық қызметкер: Утегенова А.

Ата-аналар комитетінің төрағасы: Утегенова Т.М.

**Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:**

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылау тағамының болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
Тағамдарды дәрумендеу		✓		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау		✓		

Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
<b>Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
<b>Ас блогының жабдығы</b>				

Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау				
Санитарлық жағдайы		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау				
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		✓		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)		✓		

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		✓		
"С-дәрумендеу" журналы		жоқ		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің <u>11</u> айы <u>24</u> ж.		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротраумдардың болуы		✓		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников		✓		
Санузел		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		

Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Москит торының болуы		✓		
Қорытынды				

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Асхана барысында алақталған тамақ тек қартаға сүйессін дайдалған, үйіміміз үйіміміз, асхананың жеріне таза, қорық-кереметі ұятып, ауылдарға тамақ ұятып, көрініп тұр, алақтал жеріне.

Комиссияның қолдары:

Утемова Т.М. *[Signature]*  
 Бегашев Р. *[Signature]*  
 Абдрахманова А. *[Signature]*  
 Қуртай Т. *[Signature]*  
 Утемова А. *[Signature]*

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым  
 Асхана меңгерушісі: *[Signature]* Сеймашова А.