

**Тамақтану сапасы мониторингінің  
АКТІСІ № 8**

Мерзімі: 18.09.2024ж  
 Білім беру ұйымы: №67 гимназия ШЖҚ МКК  
 Комиссия құрамы:

Чиряева Т.Р.  
Жаппар А.  
Стамбеулова А.

Гимназия асханасын тексеру келесі көрсеткіштер арқылы жүргізілді:

<b>Көрсеткіштер</b>	<b>Сәйкес</b>	<b>Сәйкес емес</b>
Асхана жұмыс кестесінің сақталуы	+	
Оқушылардың тамақтану кестесі	+	
Еркін ас мәзіріне бекітілген прайс	+	
Тасымалдаушылар туралы деректер	+	
Су ішу режимі	+	
Дайын өнімдердің сапасы	+	
Бақылау тағамының болуы	+	
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	+	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+ <i>дәлді</i>	
10 адамға арналған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі	+	
Тарату (мармиттер) 1 сыбаға	+	
Тарату (мармиттер) 2 сыбаға		
Тарату (мармиттер) 3 сыбаға (аллюминий ыдыста суытуға болмайды)	+	
Тарату ыдыстарының қалпы (ылғалды ыдыстарды пайдалануға болмайды)	+	
3 тағамды дәрумендендіру: араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылының сертификаты, сақтау жағдайы (бір балаға арналған 25 гр нормасы)	+	
<b>Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру</b>		
Отыратын орындар саны		
Қол жуатын раковина саны		
Сабынның болуы	10	
Қол кептіретін құрал	+	
	+	
Үстелдерді залалсыздандыру құралы (ыдыстар сыртындағы белгілер, залалсыздандыру ерітіндісінің белгісі)	+	
Ыдыстар қалпы	+	
Ыдыстарға сертификаттар	+	
3 кешенді ыдыстардың барлығы	+	
Асхананың санитарлық қалпы	+	
Жинау инвентарі (белгісі, жеке сақтау орны)	+	
<b>Тамақ блогі ғимаратының қалпы</b>		
Ыдыс жуу машиналарын қолдану	+	
Ыдыс жуу ережелерінің барлығы	+ <i>дәлді</i>	
Ыдыстарды залалсыздандыру	+	
Жуу құралдары	+	
<b>Сақтау жағдайы (беті жабық жеке ыдыста)</b>		
Қоймалар	+	
Сусыма өнімдерді сақтау (ыдыстардың тұратын табанында белгіленген белгілер)	+	
Қоймаларда термометр, гидрометрлердің болуы/ ылғалдылық режимі	+	
Өнімдердің сақталу ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Көкөністердің сақталуы (көкөністер тұратын табанында)	+	



белгіленген белгілер)		
Қоймада термометрдің болуы/ылғалдылық режимі	+	
Қоймалардың санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдер	шоғ	
<b>Тоңазытқыштар</b>		
Белгілер		
Термометрлер	+	
Өнімдердің ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Қар қалыңдығының болуы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	шоғ	
Күндік сынамалардың сақталу жағдайы (таңғы және түстен кейінгі)	+	
<b>Ет цехы</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	шоғ	
<b>Көкөніс цехы</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	шоғ	
<b>Ұн цехы</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	шоғ	
<b>Ыстық тамақ цехы</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Электрқұралдарының қалпы	+	
Жерге тұйықтау, резенке кілемшелердің болуы	+	
Ауаны сору қалпы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	шоғ	
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік тазалықтың сақталуы	+	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және қолдану</b>		
Жұмыртқаны қабылдау жағдайы	+	
Жұмыртқаны сақтау жағдайы	+	
Жұмыртқаны жуу ыдысы	+	
Жұмыртқаны жуу құралы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Бактерицидтік шам	+	
<b>Буфет</b>		
Мөрмен расталған прайс	+	
Бағалардың болуы	+	
Сату мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	шоғ	



Құжаттар		
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары	+	
Сәйкестендіру сертификаттары	+	
Келген өнімдердің мерзімі	+	
Келген өнімдердің сапалық нормаларға сәйкестігі	+	
Технологиялық карталар	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің бракераждық журналы	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің сапалылығы	+	
«С дәрумендендіру» журналы	Мок	
Тамақ пен кулинарлық өнімдердің оргалептикалық бағалауының журналы	+	
Тамақ блогі қызметкерлерін қарау нәтижелерінің журналы	+	
___ күн ___ ай ___ жылға тамақ өнімдерінің орындалу жағдайын бақылау ведомосі	+	
Тазалау уақыты журналы	+	
Тоңазытқыштардың температура режимі журналы	+	
<b>Жеке бөлме</b>		
Ауыстыруға арналған 3 кешенді киім	+	
Сырт киімге арналған шкаф	+	
Арнайы киімге арналған шкаф	+	
Шомылатын бөлме	+	
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуу құралдары, арнайы ұзын халат, залалсыздандыру кілемшесінің болуы)	+	
Асхана қызметкерлерінің сырт келбеті (киімдерінің тазалықтары, ұқыптылықтары)	+	

Тексеру барысында анықталды:

Тамақтар мен карталар сәйкес.  
 Дәнді, тұздары, өсімшәк мақса  
 Асхананың тамақ тазалану  
 мақса

Комиссия қолдары:

Ушметова Т.  
 Мамбетова А.  
 Мамбетова Т.  
 Мамбетова

Белгілеу  
 Тазалау инвентарлері  
 Шелектерге швабралар  
 Бөлшектеу үстелдері  
 Ыдыстар  
 Тоңазытқыштар  
 Температура режимі  
 Тоңазытқыштар  
 Қоймалар  
 Цехтар