

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу**

**АКТ**

Күні 19.05.  
№ 9

Білім беру үйімі: «Амандақ ортамектебі» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

Баймаганбетова Н.С.- комиссия төрайымы

Якияев А.Ж. -комиссия мүшесі

Кадырова С.М - комиссия мүшесі

Шахметова С.Ж. – комиссия мүшесі

Ата-аналар комитеті-. Жақыпберді А.

Қамқоршы кеңесінің мүшесі- Аманжолова А.А

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		✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны			—	

Сабынның болуы			—
Кептіргіштердің болуы		✓	
Жиһаздың жағдайы		✓	
Үстелдердіөндөугеарналғанқұрал		✓	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓	
Ыңғылчының қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓	
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓	

#### Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыңғылчының қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы»		✓	
Біліктілік және сұрық су мен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтардың жарамдылығы		✓	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Жуу құралдарының болуы		✓	
Жуу құралдарын сақтау жән етаңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерінсақтау		✓	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓	
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуужәнеөндөупроцесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓	

#### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

##### Қоймалар

Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓	
Таяар көршілестігін сақтау		✓	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓	

Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауаркөршілестігінсақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
<b>Пісіру цехи</b>				
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық жедеттудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті күэландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өндеге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
<b>Буфет</b>				
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		

Түсken өнімді өткізу мерзімі

Келіп түсken өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

«С-дәрумендендіру» журналы

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын  
органолептикалық бағалау журналы

Жұмыс орнында медициналық тексеруден және  
гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы  
қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының  
болуы

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  
шкафтың болуы

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың  
тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық  
жиынтығында жұмыс істейме)

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы.  
Оларды сақтау шарттары.

### Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

19 наузаң 2021 жылдан өткен 19 наузаң 2021 жылдан  
сай мадда. Күнделіктегі мәдір бекінештегі деңгүре салғас  
келер. Оның түрлөрін көбілгілеудің нерхисінде. Нерхесі  
тұрақтайтындаған тағ. 19 наузаң 2021 жылдан 19 наузаң 2021 жылдан  
сертификатынан мәдір едесе. Мәдір жағынан  
нерхесі.

### Комиссияның қолдары:

Баймаганбетова Н.С. - комиссия төраійші

Якияев А.Ж. - комиссия мүшесі

Кадырова С.М. - комиссия мүшесі

Шахметова С.Ж. - комиссия мүшесі

Ата-аналар комитеті. Жақынберди А.

Қамқоршы кеңесінің мүшесі - Аманжолова А.А.

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

Штанке Оля (қолы)

