

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22.09.2025
№ _____

Білім беру ұйымы Қ.Сатбаев ат. ДБ.А.М.Т

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мухитова А.Б. Божеева М.М. Жумайхан А. Рудайбергенова Н.
Жонкашишова А. Бердишурат С

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		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)	✓			
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)	✓			
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)	✓			
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		✓		

	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		✓	
Қол жуатын раковиналардың саны		✓	
Сабынның болуы		✓	
Кептіргіштердің болуы	✓	✓	
Жиһаздың 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» маңдайшасының 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)		✓	

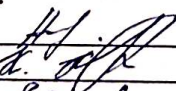
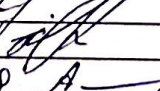
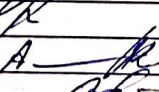
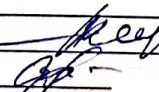
	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
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		✓		
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 бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		

Зытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың 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:

Асхананың жалпы жағдайы қанағаттанарлық, санитарлық жағдайы жақсы. Техникалық жабдықтау жағдайында кәсіпкерлер тәуелсіздігі, тиімділігі орнатылған. Ас ішуге жақсы жағдай. Асхана жабдықтауы толық, жаңа.

Комиссияның қолдары:

Мухамеджан А. 
 Мухамеджанов А. 
 Мухамеджанов А. 
 Мухамеджанов С. 

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

 (қолы)