

## Тамақтану санасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 9.04.2025

№

Білім беру үйімі Астана облыстық әмбебаптың башшысы арх. Шинозыл  
Мынадай құрамдағы комиссия:

Амандаи Айшы, Уахитова Мажат, Комисса Таяхтар,  
бұдайберлескебей Калиша.

Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
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 картага сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспалтарды 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	Еск ерту
тәкпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				+
иақ ішуді ұйымдастыру				+
жаратын орындар саны				+
1 жуатын раковиналардың саны				+
бұйның болуы				+
ітіргіштердің болуы				+
наздың жағдайы				+
желдерді өндeуге арналған күрал				+
санана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				+
ыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				+
сананың санитариялық жай-күйі				+
нау мүкеммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)				+
блогы үй-жайларының жай-күйі				
тыс жуу ережесі» мандайшасының болуы				+
тық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдалиғы				+
бүрү жүйелерінің жарамдалиғы				+
лу жүйелерінің жарамдалиғы				+
зыктандыру жүйелерінің жарамдалиғы				+
блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар ідердің болуы				+
сананы жуу және өндeу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың уы				+
у күралдарының болуы				+
у күралдарын сақтау таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				+
у күралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				+
у күралдарына сертификаттардың болуы				+
иақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы				+
иақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау				+
иақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндeу (не өндeледі және кім алты)				+

Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді	Ескерту
	+		
	+		

Ағындылықты сақтау:

- «лас» асхана ыдыстарын жинау;
- жуу және өндөу процесі;
- таза асхана ыдыстарын сақтау

Тазалау кестесінің болуы

### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

#### Коймалар

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

Коймалардың 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

#### Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

Нан сақтауга арналған сөрелерді өндөуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы

Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы

Санитарлық жағдайы

	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді	Еск ерту
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкеммалды 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 сактау		+		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскең өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскең 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, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру итижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		

Дыбыстың температуралық режимін тіркеу журналы

	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				+
<b>Тұрмыстық белме</b>				
Арнағы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				+
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				+
Арнағы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				+
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				+
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнағы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)				+
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				+
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнағы орындардың) болуы				+
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				+
Москит торының болуы				+
<b>Жиыны</b>				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Планшеттің
Сандықта  
 меморици жердеу актісін өткіншің макеттерінен шешіп  
 қолданып, міндетті останкынан түсінген кестесі;  
 тегіншінен, көрткөнүү сақтасынан сертификаттар  
 берілген, сондай-ақ - тиешелектердің көрінісінде  
 өзінен жерде, үсінде ревізияне балансында  
 шешіп-шығарғанда жаңынан жаңынан берілгенде.  
 Баланстың жаңынан жаңынан берілгенде.

Комиссияның қолдары:

Аманжан Файруллаев  
 Уалиханова Негжар Улуг  
 Доссанова Гаухар Гүлжан  
 Кудайбергенова Айнурра Тынысбекова  
 Бакирбекова Гүлбаян Жаныбек

Болашаев Магзите Гүл.

Онім беруші (қызметті жеткізуши тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) танысты

(қолы)