

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 09.10.2020

№ 3

Білім беру ұйымы №110 жалпы орта білім беретін мектебі



Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: М.С. Макашева

2. Комиссия мүшелері: 1. Имангазинова Азизагул Нұрмашевна- Директордың

бастауыш жөніндегі орынбасары;

2. Рауил Дамели- 4 «Д» сыныбының ата-анасы;

3. Бекжанова Айнуэр Ерлановна- 1 «Е» сыныбының ата-анасы;

4. Абилова Динара Бақытқызы – 4 «Ә» сыныбының ата-анасы;

5. Тоқтабаева Ұлсапар Сәйпілләқызы- 7 «Ә» сыныбының ата-анасы

6. Чуманова Арайлым Серикбаевна- Мектеп медбикесі

7. Мусаева Шолпан Джанабаевна-Әлеуметтік педагог

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                                              |               | ✓             |                 |         |

| Ет цехы                                                                                      |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                            |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы           |  | ✓ |  |  |
| Көкөніс цехы                                                                                 |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                            |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы           |  | ✓ |  |  |
| Ұн цехы                                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                            |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы           |  | ✓ |  |  |
| Нан цехы                                                                                     |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                            |  | ✓ |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы            |  | ✓ |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                                       |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| 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                               |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану                                                          |  |   |  |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы                                       |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                                                   |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық                                |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                                |  | ✓ |  |  |
| Бактерицидті шамның болуы                                                                    |  | ✓ |  |  |
| Буфет                                                                                        |  |   |  |  |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайспарақ) |  | ✓ |  |  |
| Баға белгілерінің болуы                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау                                                         |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы           |  | ✓ |  |  |
| 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                                                                   |  | ✓ |  |  |

| Ет цехы                                                                                      |  |   |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                            |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы           |  | ✓ |  |  |
| Көкөніс цехы                                                                                 |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                            |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы           |  | ✓ |  |  |
| Ұн цехы                                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                            |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы           |  | ✓ |  |  |
| Нан цехы                                                                                     |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                            |  | ✓ |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы            |  | ✓ |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                                       |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| 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                               |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану                                                          |  |   |  |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы                                       |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                                                   |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық                                |  | ✓ |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                                |  | ✓ |  |  |
| Бактерицидті шамның болуы                                                                    |  | ✓ |  |  |
| Буфет                                                                                        |  |   |  |  |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайспарақ) |  | ✓ |  |  |
| Баға белгілерінің болуы                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау                                                                      |  | ✓ |  |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау                                                         |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы           |  | ✓ |  |  |
| 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                                                                   |  | ✓ |  |  |

|                                                                                                              |  |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| пайдаланудың болуы                                                                                           |  | ✓ |  |  |
| жүзбен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                                              |  | ✓ |  |  |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>                                                                               |  |   |  |  |
| Пайдаланатын 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)                              |  | ✓ |  |  |
| Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау |  | ✓ |  |  |
| Тазалау кестесінің болуы                                                                                     |  | ✓ |  |  |
| Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау                                                                            |  | ✓ |  |  |
| <b>Қоймалар</b>                                                                                              |  |   |  |  |
| 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                  |  | ✓ |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы                                                                               |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                           |  | ✓ |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                                                         |  |   |  |  |
| 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 сынамааларды сақтау шарттары мен дұрыстығы                                                         |  | ✓ |  |  |

|                                                                                                                                                         |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| дардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау                                                                                        |  | ✓ |  |  |
| талы                                                                                                                                                    |  |   |  |  |
| ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау                                                                                                    |  | ✓ |  |  |
| едомосы                                                                                                                                                 |  |   |  |  |
| 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                                                                                                                           |  | ✓ |  |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                                                  |  | ✓ |  |  |
| 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                                                                                                                                    |  | ✓ |  |  |
| <b>Жиыны</b>                                                                                                                                            |  | ✓ |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Зайыр в столовую, видно, что всё чисто. посуда чистая, в цехах всё по порядку. каша вкусная, вареная свежая и вкусная. мясо всё это понравилось, говядины попробовали, поре не водомётное. мясо мясное, вкусного качества, срок годности все хорошее. мясо свиное порезовое. Спасибо, всё вкусно.*

Комиссияның қолдары:

1. Имангазина Алмагул Нурмашевна- Директордың

бастауыш жөніндегі орынбасары;

2. Рауил Дамели- 4 «Д» сыныбының ата-анасы;

3. Бекжанова Айнура Ерлановна- 1 «Е» сыныбының ата-анасы

4. Абилова Динара Бақытқызы – 4 «Ә» сыныбының ата-анасы;

5. Тоқтабаева Ұлсапар Сәйпілләқызы- 7 «Ә» сыныбының ата-анасы

6. Чуманова Арайлым Серикбаевна- Мектеп медбикесі

7. Мусаева Шолпан Джанабаевна-Әлеуметтік педагог

Өнім беруші

*И.И. Рудольф*

Танысты

(қолы)

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

