

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 30.01.24  
№ 80

Білім беру үйімі Затерек Аи  
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ш.жн. Ахсанова  
Мынадай құрамдағы комиссия:

Меңген дағестарын: Томасов А.К.  
Жиғансұлтанов А.А.  
Мерхизе Нарыман Н.Н.  
Дәсқыншылғышев Дауренов М.Б.

Ахсанага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескер ту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық корытындының 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 праис		+		
Ауыз су режимінүйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тәғамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалыққасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тәғамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тәғамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тәғамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шашышқыларды жоғары қаратын сақтау)			
Тагамды дәрүмендендіру		+	
Тыйым салынған тагамдар мен онімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+	
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>			
Отыратын орындар саны	60		
Қол жуатын раковиналардың саны	2		
Сабынның болуы	2		
Кептіргіштердің болуы	2		
Жиһаздың жағдайы	+		
Үстелдерді өндөуге арналған қурал	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+		
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+		
Жинау мүкәммалы (таңбалau, жекесақтауорны)	+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>			
«Ұйдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	+		
Ұстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы	+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+		
Асхананы жуу және өндөу 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	+			
Тамакқалдықтарын жинауға арналғаның болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндіреу (не өнделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыстықтарын жинау; - жуужәне өндіреу процесі; - таза асхана ыстықтарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусындалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+			
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақөнімдеріндегі жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкеністердің жағдайы, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйымсалынгантагамдар мен өнімдердің дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
<b>Тоқазылтыштар</b>				
Тоқазылтыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақөнімдеріндегі жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоқазылтыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктікесінамалардысақтаушарттары мен дұрыстығы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Дергипасивтің ас мезірінде күрделештесін ас мезірінде  
тәр. Астанадағы ғим жаға. Астанадағы тегінектің тұрнақтары бар.

Комиссияның қолдары:

Деменова Н.Н. (жетекші директор), И.Комасов (контрольщик),  
Галимбеков Гасанотжанов Фирдүс Д.О., Г.Панатова (контрольщик),  
Дарханетдин Нурлан (контрольщик),  
Мербілеев Р.М. (контрольщик).

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

Деменова Н.Н. (контрольщик)