

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 6.10.23 ж.

№ 5

Білім беру ұйымы Бестерек орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Абдылова Ш.Б.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Қауіпсіздік торағасы: Мектеп директоры Қосаев А.К.

Қауіпсіздік торағасының орынбасары: Байбатырова Т.А.

Мектеп директорының орынбасары: Мамат Д.

Медициналық персонал: Қасымжанова Ш.В.

Ата-аналар қауіпсіздік торағасының орынбасары: Жақашева А.

Мектеп қауіпсіздік торағасының келесіні торағасы: Исмаилов А.А.

Мектеп ата-ана орыны: Құрманова Ж.

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		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		60		
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
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, жекесактауорны)		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«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				
Тамаққалдықтарын жинауға арналғаныдыстың 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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<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 сыйымдылықтарды 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		+		
Тәуліктіксынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхананың безендіруі, қашыққа қол жеткізілетін орындары.  
Асхананың тағам ас мұзды бөлмесінің тазалығы.

Комиссияның қолдары:

Қашыққа төрағасы: Мектеп директоры Қонасов А.К.  
Қашыққа төраға + орынб. Б.А.Қ. - Жақашова Т.А.  
Засылттың марағат: Қауіпкерова Ш.Б.  
Мектеп тәрбиешісі: Марағат Д.Н.  
Ата-аналар кеңестігінің төрайымы: Жетпісбаева А.  
Мектеп қашықтан оқыту кеңесшісі төрағасы: Искаков С.А.  
Мектеп ата-аналар кеңесшісі: Жетпісбаева Ш.

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

Жетпісбаева Ш.Б. (қолы)