

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20.10.2023

№ 2

Білім беру ұйымы Басқармасының № 10066 м

Қызметті жеткізудің (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: Басқармасының кез. басшысы Б.

Тарбаев арыс. Карен Т. М.

Мәжіліс: Ексетен М.

Аман - аман: Кабардеев А. Т.

Әлеум. пәнаралық: Аубакиров А. А.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

| Көрсеткіш                                                                                                   | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|-----------------|---------|
| Объектінің қолланыстағы 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                                                           |               | +             |                 |         |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру                                                                                     |               |               |                 |         |
| Отырартын орындар саны                                                                                      |               | +             |                 |         |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                              |               | +             |                 |         |
| Сабынның болуы                                                                                              |               | +             |                 |         |

|                                                                                                                    |  |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Фітінтердің болуы                                                                                                  |  | + |  |  |
| Лақтық жағдайы                                                                                                     |  | + |  |  |
| Стелдерді өңдеуге арналған құрал                                                                                   |  | + |  |  |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі                                                        |  | + |  |  |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы                                                              |  | + |  |  |
| Асхананың санитариялық жай-күйі                                                                                    |  | + |  |  |
| Жинау мүқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)                                                                       |  | + |  |  |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>                                                                             |  |   |  |  |
| «Ыдыс жуу срезжесі» маңдайшасының болуы                                                                            |  | + |  |  |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы                                         |  | + |  |  |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы                                                                                    |  | + |  |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы                                                                                       |  | + |  |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы                                                                               |  | + |  |  |
| Ас блоктарында шамдарды 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:<br>-«лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>-жуу және өңдеу процесі;<br>-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. Коймала термометрдің, гидрометрдің болуы                                 |  | + |  |  |
| Тауар көршілесілігін сақтау                                                                                        |  | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтатуы                                                     |  | + |  |  |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау                        |  | + |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы                                                                                     |  | + |  |  |
| Тығым 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                                                                        |  | + |  |  |
| 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                                         |  | + |  |  |
| Үн 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 өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы                                          |  | + |  |  |
| Нан үгілдісін жинауға арналған ыдыс пен шетканыш болуы                                                                     |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                         |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың 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 қуалаңдыратын құжаттардың болуы                                                                     |  | + |  |  |

|                                                                                                                                                         |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Жұмыртқа сақтау шарттары                                                                                                                                |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы                                                                                                          |  |   |  |  |
| Ар сыйымдылық                                                                                                                                           |  | + |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                                                                                           |  | + |  |  |
| Бактерицидті шамның болуы                                                                                                                               |  | + |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                                                                            |  |   |  |  |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)                                                           |  | + |  |  |
| Баға белгілерінің болуы                                                                                                                                 |  | + |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау                                                                                                                                 |  | + |  |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау                                                                                                                    |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                                                                                      |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                                                                      |  | + |  |  |
| <b>Құжаттар</b>                                                                                                                                         |  |   |  |  |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар                                                                                                        |  | + |  |  |
| Автоколікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)                                                                                     |  | + |  |  |
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар                                                                                                           |  | + |  |  |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі                                                                                                                            |  | + |  |  |
| Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі                                                                                                      |  | + |  |  |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары                                                                                                               |  | + |  |  |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракерәждік 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 нәтижелері туралы                                                                                   |  | + |  |  |
| Толық тазалау жүргізу журналы                                                                                                                           |  | + |  |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                                                  |  | + |  |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы                                                                                                                |  | + |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                                                  |  |   |  |  |
| 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)                                 |  | + |  |  |

|                                                |  |   |  |  |
|------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Лау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі,         |  | + |  |  |
| Добаланушының болуы                            |  | + |  |  |
| Жипау мүқаммалы, таңбалауды сақтауға арналған  |  | + |  |  |
| жске үй-жайдың (арпайы орындардың) болуы       |  | + |  |  |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың |  | + |  |  |
| болуы. Оларды сақтау шарттары                  |  | + |  |  |
| Москит торының болуы                           |  | + |  |  |
| Жиыны                                          |  |   |  |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар  
белгіленді:

Ақсау - түрлі пәле қоймалар тамақтау кезінде  
Ақсау - түрлі пәле қоймалар тамақтау кезінде  
сау пәле қоймалар тамақтау кезінде  
Сау пәле қоймалар тамақтау кезінде

Комиссияның қолдары:

Қазақстан Республикасының Президенті - Нұрсұлтан Назарбаев  
Мемлекеттік басқару аппараты - Ақсау  
Мемлекеттік басқару аппараты - Ақсау  
Мемлекеттік басқару аппараты - Ақсау  
Мемлекеттік басқару аппараты - Ақсау

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

