

**Тамактану сапасына мониторинг жүргізу акті**

Күні 11.09.23  
№ 2

Білім

Кызметті  
жадауда)

Мынадай күрамдағы комиссия:  
*Делегат Е.Н. Розесеке Т.Б. ж. Акимбеков  
н. Н. Арасова Р.Б., мерзие О.С., муржебет Н.Н.О.  
Парасеков В.В.*

ұйымы  
(болған)

жеткізуши

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Тапал егіледі	Сәйкес кеңеді	Сәйкес кеңейді	Ескер ту
Объектінің колданыстағы талаптарға сәйкестігі				+
туралы санитариологиялық-эпидемиологиялық корытындының болуы				
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары			+	
Күндеплікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі			+	
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы			+	
Аудыз су режимін ұйымдастыру			+	
Дайын өнімнің сапасы			+	
Бакылаудағы тағамның болуы			+	
Дайындалған өнімнің органолептикалық касиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бакылап елшеу	+			
1 тағамды упестіру желісі (мармит)			-	
2 тағамды упестіру желісі (мармит)			-	
3 тағамды упестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтытуға тығым салынады)			-	

	Тарату жағдайы (ылғапды затты пайдалануға тыным салынады)			
Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және касықтарды, шанышшыларды жоғары қаратаپ сактау)			+	
Тәғамды дәрүмендендіру			+	
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				-
<b>Тамак ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны				54
Кол жуатын раковиналардың саны				2
Сабынның болуы				Бул
Көлтіріштердің болуы				Бул
Жиназдың жағдайы				жиназды
Үстелдерді өндөуге арналған құраДал				Бул
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				кашшат
Үйдистердің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				Бул
Асхананың санитариалық жай-күйі				кашшат
Жинау мүкәммалы (тәнбалашу, жеке сактау орны)				Бул
<b>Ас блогты үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы				Бул
Үстүк және сұyk сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықшылардың жарамдылығы			+	
Су буру жүйелерінің жарамдылығы			+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы			+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			+	
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы				Бул
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы				Бул

Жүү құралдарының болуы			Бар
Жүү құралдарын сактау және таңбалau шарттары (жеке жабыл ыдыста)		+	
Жүү құралдарын сактау мерзімдерін сактау		+	
Тамак қалдықтарын сертификаттардың болуы			Бар
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыстық болуы			Бар
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыстықтың сыйымдылықты таңбалару	+		
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлердің өндіреу (не өндепеді және кім жауапты)			Р.Г.-ДП К.Ж.Ж.Р.
Ағындылықты сактау:			017 ЗТ Р.Н.Ж.
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;			
- жүү және өндіреу процесі;			
- таза асхана ыдыстарын сактау			
Тазалau кестесінің болуы			Бар
<b>Өнімдерді сактау шарттарын сактау</b>			
<b>Коймалар</b>			
Сусымалы өнімдерді тұрырықтарда, тауар койыштарда, стеллаждарда сактау	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+		
Тауар көршілестігін сактау	+		
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы			Бар
Көкеністерді жәшіктерде, тауар койыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау	+		
Коймалардың санитарлық жағдайы			жоғары
Тыбым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			жоғары
<b>Тоңазытқыштар</b>			
Тоңазытқыш жабдығының максаты тұралы таңбалau			Бар
Термометрлердің болуы			Бар
Тауар көршілестігін сактау	+		

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Бар
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы					Комиссия жеке
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдердің дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Жеке
Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстыртылыштар					
<b>Пісіру цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалу		+			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+			
Жерге түйіктігің болуы, кілемшепердің болуы			Резенке		Бар
Механикалық желдетудің жай-күйі			+		
Санитарлық жағдайы					Жеке
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдердің дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Жеке
Персоналдың кол жууы және кептіргілүү үшін жағдайпардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау		+			
<b>Жұмыртқаларды сактау және пайдалану</b>					
Сапа мен қауіпсіздікте күеландыратын күжаттардың болуы		+			
Жұмыртқаны сактау шарттары		+			
Жұмыртқаны жууға және өндеге арналған танбасы бар сыйымдылық		+			
Жұмыртқа жууға арналған құраДал		+			
Бактерицидті шамның болуы		+			
Тамак өнімдерін жеткізушилдермен жасалған шарттар					Бар
Автокөліктегі арналған хабарлама (азырқылуптікі жеткізуле руксат беру)					Бар
Сертификаттар, сейлестік туралы декларациялар					Бар

Тускен өнімді еткізу мерзімі		+
Келіп тускен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+
Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикатордың бракераждық журналы		+
«С-дерумендендер» журналы		+
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+
_____ – ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		без
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан еткен туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	
Ас блогының жұмысшыларында беде заттардың ірінді аурулардың және жаралардың болуы		жоғыз
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		бад
Толық тазалау журнالы		бад
Тоназатқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		бад
Өндірістік бакылау бағдарламасының болуы	+	
<b>Тұрмыстық белме</b>		бад
Арнайы клинің косалқы жиынтықының болуы		жоғыз
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауға арналған шкафтың болуы		жоғыз
Арнайы киімді сактауға арналған шкафтың болуы		жоғыз
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		жоғыз
Жинау мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		

Жинау мүкеммальын, таңбалалуды сактауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

Дезинфекциялық күралдардың, ілесіле құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.

### Жиыны

### Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. Составлено. Желтесе сабак мынасын биологиялық ғарығасын көзбеттеп марапаттады. Бейеске үй-жайдардағы ағын - инфекцияның салыну зоралығын сипаттады.

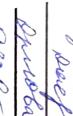
Желтесеңдегі жағдайлардың орталығы

### Комиссияның көлдәрі:

Комиссия тәрайымы

Комиссия мүшелері

 Голопробова Е. Н.  
Дюсенова Т. Б.

 Орлова О. В.

 Шерба О. С.

 Жукевич Н. Ю.

 Кирсанова И. Л.

 Ткаченко В. В.

Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамактандыруды үйімдастырган кездे)  
және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімін тамактандыруды  
үйімдастырган кездे) танысты \_\_\_\_\_ (көлбы)