

**Тамактану сапасына мониторинг жүргізу акті**

Күні – 12.01.2012  
№  
Білім

Уйымы

Кызметті  
жадаида) \_\_\_\_\_ жеткізуші

(болған

Мынадай құрамдағы комиссия:

*Текесов А.Н., Розсеков Т.Б., Кирсанов  
и.и., Чисте Р.Б., Сенде О.С., Муканев А.Н.  
Пәнессов В.В.*

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Тапан егіледі	Сәйкес кеleді	Сәйкес кеleмейді	Ескер ту
Объекттің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы				+
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, тусіру шарттары		+		
Күнделепті сәйкестігі	мәзірдің перспективалық мәзірге		+	
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы			+	
Ауыз су режимін үйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бакылаудағы тагамның болуы			+	
Дайындаған өнімнің органолептикалық касиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бакылап өтшеу		+		
1 тагамды үлестіру жепсі (мармит)			-	
2 тагамды үлестіру жепсі (мармит)			-	
3 тагамды үлестіру жепсі (мармит) (алюминий ыдыста сұтытуға тыбылған салынады)			-	

Таралу жағдайлары (ылғапты затты пайдапануға түйім салынады)

Асханаңык аспаптарды дұрыс сактау (кассетапардың болуы және касыктарды, шанышқылардың жоғары қаратып сактау)

Тағамды дарумендендері

Тыңым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

### Тамак ішуді үйімдастыру

Отыратын орындар саны

54

Кол жуатын раковиналардың саны

2

Сабынның болуы

Бар

Кептіріштердің болуы

Бар

Жиһаздың жағдайы

Жаңы

Үстелдердің өңдеуге арналған құрап

Бар

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана

жасауда

астаптарының жай-куйі

жасауда

Үйдістің косалқы жыныстырының жеткіліктілігі және

жасауда

боловы

жасауда

### Асхананың санитариялық жай-куйі

Жинау мұқеммалы (танбалап, жеке сактау орны)

Бар

### Ас блогы үй-жайларының жай-куйі

«Үйдіс жуу ережесі» маңдайласының болуы

Бар

Үстік және сұйқ сумен жарықтау жүйелерінің, су

жылтырғыштардың жарамдылығы

+

Су бұзу жүйелерінің жарамдылығы

+

Жылу жүйелерінің жарамдылығы

+

Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы

+

Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы шамдардың болуы

Бар

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы

Бар

ЖУУ ҚУРАЛДАРЫНЫН болуы

ЖУУ ҚУРАЛДАРЫН САКТАУ және ТАНБАЛАУ ШАРТТАРЫ  
(жеке жаббық ыдиста)

ЖУУ ҚУРАЛДАРЫН САКТАУ МЕРЗІМДЕРІН САКТАУ

ЖУУ ҚУРАЛДАРЫНА СЕРТИФИКАТТАРДЫН болуы

ТАМАК КАЛДЫҚТАРЫН ЖИНАУГА АРНАЛГАН ҮДІСТЫҢ болуы

ТАМАК КАЛДЫҚТАРЫН ЖИНАУГА АРНАЛГАН ҮДІСТЫҢ ГАР

ТАМАК КАЛДЫҚТАРЫН ЖИНАУГА АРНАЛГАН ҮДІСТЫҢ ГАР

ТАМАК КАЛДЫҚТАРЫНА АРНАЛГАН КОНТЕЙНЕРДЕРДІ ӨНДЕУ (НЕ ӨНДЕЛЕПЕДІ ЖӘНЕ КІМ ЖАУАПТЫ)

АҒЫНДЫЛЫКТАУ САКТАУ:

- «ПЛАС» АСХАНА ҮДІСТАРЫН ЖИНАУ;

- ЖУУ ЖӘНЕ ӨНДЕУ ПРОЦЕСІ;

- ТАЗА АСХАНА ҮДІСТАРЫН САКТАУ

ТАЗАЛАУ КЕСТЕСІНІН БОЛУЫ

### Өнімдерді сактау шарттарын сактау

#### Коймалар

СУСЫМАЛЫ ӨНІМДЕРДІ ТҮРҮРЫҚТАРДА, ТАУАР

КОЙЫШТАРДА, СТЕППАЖДАРДА САКТАУ

ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ ҮПГАЛДЫЛЫҚ РЕЖИМІН САКТАУ.

КОЙМАДА ТЕРМОМЕТРДІН, ГИДРОМЕТРДІН БОЛУЫ

ТАУАР КЕРШІЛЕСТІГІН САКТАУ

ТАМАК ӨНІМДЕРІНДЕ ЖАРАМДЫЛЫҚ МЕРЗІМДЕРІНІН

БОЛУЫ ЖӘНЕ САКТАЛУЫ

КЕКӨНІСТЕРДІ ЖӘШІКТЕРДЕ, ТАУАР КОЙЫШТАРДА, ТЕНДЕРДЕРДЕГІ ТАНБАЛАНГАН СЫЫМДЫЛЫҚТАРДА САКТАУ

КОЙМАЛАРДЫҢ САНИТАРЛЫҚ ЖАГДАЙЫ

ТЫЙЫМ САЛЫНГАН ТАГАМДАР МЕН ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУДЫН, САТУДЫН ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУДЫН БОЛУЫ

ТОҢАЗЫТҚЫШТАР

ТОҢАЗЫТҚЫШ ЖАБДЫНЫНЫҢ МАКСАТЫ ТУРАЛЫ ТАНБАЛАУ

ТЕРМОМЕТРЛЕРДІН БОЛУЫ

ТАУАР КЕРШІЛЕСТІГІН САКТАУ

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің

болупы және сакталуы

Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы

Тыңым салынған тагамдар мен өнімдерді

дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстыры

### Пісіру цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалапу

+

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жайл-күйі

+

Жерге түйіктаудың болупы, резенке кілемшелердің болуы

+

Механикалық жепдетудің жайл-күйі

+

Санитарлық жағдайы

жайл-күйі

Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Персоналдың көп жууы және көлігіру үшін жағдайпардың болуы, Асхана қызметкерлерінің жәке және өндірістік гигиенасың сактау

+

### Жұмыртқапарды сактау және пайдалану

Сала мен қаупіздікті күеландыратын

+

Күжаттардың болуы

+

Жұмыртканы сактау шарттары

+

Жұмыртканы жууга және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық

+

Жұмыртка жууга арналған күрап

+

Бактерицидті шамның болуы

+

Тамак өнімдерін жеткізуішпермен жасалған шарттар

+

Автокөлікке арналған хабарлама (азыркүлікті жеткізуге рұқсат беру)

Бар

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар

•

Бар

021

жайл-күйі

жайл-күйі

Түскен өнімді еткізу мерзімі

Кепіл түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

Тағам дайындаудың технологиялық карташтары

Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракеражық журналы

«С-дәрүмендендердің» журналы

Тәғамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

Нормаларының орындалуын баянлау ведомосы

Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан еткен туралы Белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді ауруулардың және жаралардың болуы

«Денсаулық» журналы ас блогы

Қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

Толық тазалау жүргізу журналы

Тоңазытқыштардың температуралық режимін түркеу журналы

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

Тұрмыстық белме

Арнайы кимнің косалқы жиынтығының болуы

Қызметкерлердің жеке заттарын сактауға арналған шкафтың болуы

Арнайы кимді сактауға арналған шкафтың болуы

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұбыптылығы, арнайы кимнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, танбалануының болуы

Жинау мүкәммальын, таңбалауды сактауга арналған жеке үй-жайларын (арналы орындардың) болуы

Дезинфекциялық күраптардың, ішесте құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.

### Жиыны

Тексеру **натижесінде мынапар белгілінді:**

Жоғарыда көрсетілген күйдегінде мынапар белгіліндінде мүнделік белгілінде  
жоғары - табиғи көмек салғауда ғана тәсілдерде мынапар белгіліндінде мүнделік белгілінде  
жоғары - табиғи көмек салғауда ғана тәсілдерде мынапар белгіліндінде мүнделік белгілінде

### Комиссияның қолдары:

Комиссия тәрайымы

Комиссия мүшелері

Г Гополобова Е. Н.  
Д Дюсенова Т. Б.

О Орлова О. В.

Щ Щерба О. С.

Н Жукевич Н. Ю.

И Кирсанова И. Л.

В Ткаченко В. В.

Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамактандыруды үйимдастырып көзде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйимы тамактандыруды) үйимдастырып көзде) танысты (колы)