

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 22.10.2025

Білім беру ұйымы: МБҒ Шымкент

Мынадай құрамдағы комиссия: Стамкуев А, Асанов А, Басаров А

Әлеуметтік педагог: Аманжолбеков А.Е, Нұртай Т

Медициналық қызметкер: Берікбаева А.

Ата-аналар комитетінің төрағасы: Тришкова А

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылау тағамының болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
Тағамдарды дәрумендеу		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас үй ыдыстарын жууға және өндеуге арналған жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өндеу (немен өңделеді және кім жауапты)		✓		

Тазалау кестесінің болуы		✓		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ас блогының жабдығы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
Құжаттар				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		✓		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		✓		
"С-дәрумендеу" журналы		моқ		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің <u>10</u> айы <u>2025</u> ж.		✓		
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 микротраумдардың болуы		✓		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников		✓		
Санузел		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Москит торының болуы		✓		
Қорытынды		✓		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Тексеру барысында асханадағы тағамдардың дәмі, иісі, дәстүрмен тағамдалуы, қызметкерлердің сақтау мерзімі мен таңбалау асхана тазалығы, қорына сақталатын азық-түлік сапасын реттейтін сертификаттар мен елестік құжаттар бар. Тағамдардың мерзімі қорыдан алынатын.

Комиссияның қолдары:

Ташкинова А. Әбдішев Ерметов Е. Әбдішев
Масинов А. Әбдішев Берікбаев А. Әбдішев
Куртай Т. Кеңескер Асқар М. Әбдішев
Аманжол А. Әбдішев

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым

Асхана меңгерушісі:

Аманжол директоры

