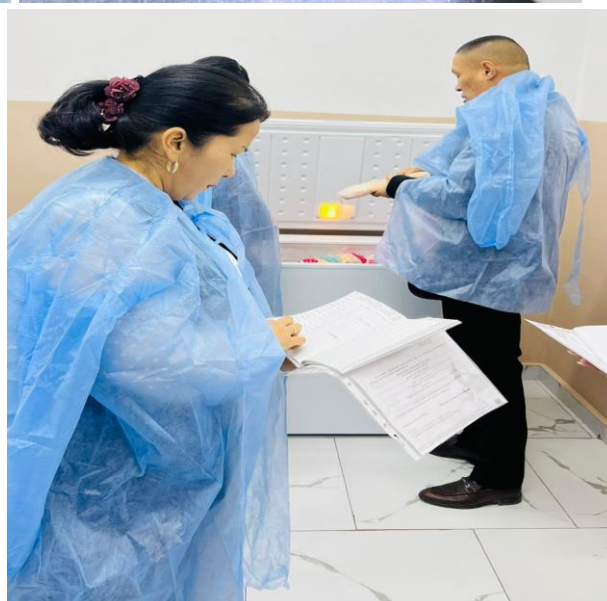


АКТ

25.11.2024 ж

Маңғыстау облысы Жаңаөзен қаласы «№15 жалпы білім беретін мектеп» Мектеп асханасында 2 мезгілде күніне бір мезгіл берілетін ыстық тамаққа және асхана қызметкерлерінің жұмысына тексеру жүргізілді. Екі апталық меню ас мәзірі бекітілген. Бүгінгі күннің ас мәзірі бекітілген. Тамақтану кестесі бар.

Оқушылар фильтрленген краннан су ішеді. Қол жуатын бөлмеде сұйық су сабындары мен қол кептіргіш аппараттар орнатылған. Асхана іші таза. Сынған, шеті ұшқан ыдыстар болған жоқ. Оқушылар кесте бойынша келіп тамақтанды. Менюдағы тағам ретсептура бойынша дайындалған.



# Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 25.11.2024ж

Білім беру ұйымы №15 ЖББМ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Менеджерлік педагог: Кемелхо Зина, Ата-ана турмысбаева С.  
Медбике: Исакова М.

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

| Көрсеткіш                                                                                                                                                                                  | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|-----------------|---------|
| Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау                                                                                                                | +             | +             |                 |         |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы                                                                                                                                            | +             | +             |                 |         |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру                                                                                                                                                                | +             | +             |                 |         |
| Дайын өнімнің сапасы                                                                                                                                                                       | +             | +             |                 |         |
| Тыйым салынған тағамның болуы                                                                                                                                                              | +             | +             |                 |         |
| Технологиялық картаға сәйкестігі                                                                                                                                                           | +             | +             |                 |         |
| 10 порцияны бақылап өлшеу                                                                                                                                                                  | +             | +             |                 |         |
| 1-тағамды, 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                                                                                                                                          | +             | +             |                 |         |
| Отырғызу орындарының саны                                                                                                                                                                  | 180           | 180           |                 |         |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру                                                                                                                                                                    |               |               |                 |         |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты                                                                                                                                               | +             | +             |                 |         |
| Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты                                                                                                                                               | +             | +             |                 |         |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                                                                                                             | 5             | 5             |                 |         |
| Сабынның болуы                                                                                                                                                                             |               | 5             |                 |         |
| Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы                                                                                                                                        |               | +             |                 |         |
| Жиһаздың жай-күйі                                                                                                                                                                          |               | +             |                 |         |
| 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, жеке сақтау орны)                                                                          |  | +   |  |  |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>                                                                                |  |     |  |  |
| «Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы                                                                                |  | +   |  |  |
| Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы                                          |  | +   |  |  |
| Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы                                                                                     |  | +   |  |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы                                                                                          |  | +   |  |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы                                                                                  |  | +   |  |  |
| Желдету жүйелерінің жарамдылығы                                                                                       |  | +   |  |  |
| Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы                  |  | +   |  |  |
| Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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 |  | +   |  |  |
| Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы                                                                          |  | Бір |  |  |
| Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы        |  | +   |  |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>                                                                              |  |     |  |  |
| <b>Қоймалар</b>                                                                                                       |  |     |  |  |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау                                               |  | +   |  |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы            |  | +   |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                                                            |  | +   |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                                                        |  | +   |  |  |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау                 |  | +   |  |  |
| Қоймалардың санитариялық жай-күйі                                                                                     |  | +   |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                                                                  |  |     |  |  |

|                                                                                             |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау                                     |  | + |  |  |
| Термометрлердің болуы                                                                       |  | + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                                                                  |  | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                              |  | + |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы                                         |  | + |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                              |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                           |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күйі                                                                       |  | + |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                                         |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                           |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                                        |  | + |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                              |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                           |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                                        |  | + |  |  |
| <b>Нан цехы</b>                                                                             |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                           |  | + |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы           |  | + |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы                                      |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күйі                                                                       |  | + |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                                          |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                           |  | + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі                                              |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                                        |  | + |  |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>                                                  |  |   |  |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы                                      |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                                                  |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық                               |  | + |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                               |  | + |  |  |
| Бактерицидті шам                                                                            |  | + |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                |  |   |  |  |
| Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбес(прайс-парақ) |  | + |  |  |
| Баға белгілерінің болуы                                                                     |  | + |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау                                                                     |  | + |  |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау                                                        |  | + |  |  |
| Санитариялық жай-күй                                                                        |  | + |  |  |
| <b>Құжаттар</b>                                                                             |  |   |  |  |

|                                                                                                                                                               |  |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар                                                                                                         |  | + |  |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)                                                                                           |  | + |  |
| Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілесіп құжаттары                                    |  | + |  |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі                                                                                                                                  |  | + |  |
| Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы                                                        |  | + |  |
| _____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы                                                                  |  | + |  |
| Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы |  | + |  |
| Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы                                                                          |  | + |  |
| Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы                                                                                         |  | + |  |
| Күрделі жинау жүргізу журналы                                                                                                                                 |  | + |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                                                        |  | + |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы                                                                                                                      |  | + |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                                                        |  |   |  |
| Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы                                                                                                                        |  | + |  |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы                                                                                                 |  | + |  |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы                                                                                                                 |  | + |  |
| Себезгі бөлмесі, санитариялық торап                                                                                                                           |  | + |  |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)                                       |  | + |  |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы                                                                                                  |  | + |  |
| Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы                                                                                   |  | + |  |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілесіп құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.                                                                                 |  | + |  |
| Москит торының болуы                                                                                                                                          |  | + |  |
| <b>Жиыны</b>                                                                                                                                                  |  |   |  |

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Асхана қызметкерлерінің киімі тазалығы, перзенттік асхана ас мәзірі бар, бекітілген оқулық, жекте дәрісхана және жиналған асхана. Асхана ең негізгі гигиеналық талаптарға қатаң бақылау жүргізіледі. Асхана ең негізгі гигиеналық талаптарға қатаң бақылау жүргізіледі.

Комиссияның қолдары:

Медициналық педагог: *А.А.А.*

Медициналық педагог: *А.А.А.*

Атқарушы: *А.А.А.*

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда

танысты *А.А.А.* (қолы) *А.А.А.*