

**Тамактану сапасы мониторингінің актісі**

Күні 14.05.2025  
№ 1

Өнім беруші: «YMIT-HT»

Комиссия құрамында:

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:

М.Асуханов

Тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары:

А.Сулейменова

Бастауыш сыйнып ісі-жөніндегі орынбасары:

Б.Альниязов

Медбике:

Г.Мусахан

Әлеуметтік педагог:

С.Серикбаева

Ата-ана:

Д. Рахимова

Ата-ана:

Д. Жакупова

Ата-ана:

Д.Новгородова

**Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:**

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерт
Кунделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы		сәйкес		
Оқушылардың тамактану кестесі.		бар		
Еркін ас мәзірінің бекітілген прайсы		бар		
Тағамды жеткізушилер туралы мәліметтер		бар		
Ауыз су режимі		сәйкес		
Дайын өнімнің сапасы		саналы		
Бақылау тағамының болуы		бар		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		сәйкес		
Технологиялық картага сәйкестігі		бар		
10 порцияны бақылау өлшемі		сәйкес		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 1 тағам		сәйкес		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 2 тағам		сәйкес		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 3 тағам (алюминий ыдыста сұтыуга тыйым салынады)		сәйкес		
Әртүрлілік жағдайы (ылғалды заттарды қолдану тыйым салынады)		сәйкес		
3 тағамды дәрумендеу, араластыру ыдысының болуы, аскорбин қышқылының сертификаты сақталу шарттары. (1 балаға 25 гр мөлшері)		бар		
Оқушылардың тамактануын ұйымдастыру		сәйкес		

Отырғызу орнының саны	150
Қол жуғыш саны	
Сабынның болуы	бар
Кептіргіштің болуы	бар
Жиһаздардың жай күйі	бар
Үстел үстін тазалауга арналған ертінді (ыдыстың таңбалануы, дезинфекциялау ертіндісінң таңбалануы)	15% дегендеор сөзделгенде 1%
Ійдистардың жай-күйі	жасалған
Ійдистардың сертификаты	бар
З жиынтықты ыдыстың болуы	машын
Асхананың тазалық жағдайы	тоза
Жұып тазалау құралдары (таңбалануы, бөлек сақталу орны)	сәйкес
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>	
Ійдис жуу машинасын пайдалану	стокөгердеор жүріледеор
«Ійдис жуу ережесі» деген мәндайшаның болуы	бар
Ійдис-аяқты жібітіп қою	жергізіледі
Ыстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықштардың жарамдылығы	жаралған
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	жаралған
Жылтыту жүйелерінің жарамдылығы	жаралған
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	жаралған
Ас үй ыдыстарын жууга және өндеуге арналған жағдайлардың болуы	бар
Жуу құралдарының болуы, сертификаттары	бар
Жуу құралдарын сақталу шарттары және сақтау мерзімдерінің сақталуы (бөлек жабық ыдыста)	сақталған
Тамак қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	бар
Тамак қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың таңбалau	машынделған
Тамак қалдықтарына арналған ыдыстарды өндеу (немен өндөледі және кім жауапты)	орудеелері 15% дегендеор
Тазалау кестесінің болуы	бар

**Азық-тұлікті сақтау шарттарын сақтау**

**Коймалар**

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар койғыштарда, стеллаждарда сақтау		<i>сақтау</i>		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гигрометрдің болуы		<i>сар</i>		
Тауар көршілестігін сақтау		<i>сақтаудау</i>		
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		<i>сақтау</i>		
Көкөністерді коймаларда, тауар койғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау.		<i>сақтау</i>		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гигрометрдің болуы		<i>сар</i>		
Коймалардың санитарлық жағдайы		<i>таза</i>		
Тыйым салынған азық-тұліктің болуы		<i>жеке</i>		

**Тоңазытқыштар**

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		<i>тапшылыш</i>		
Термометрлердің болуы		<i>сар</i>		
Тауар көршілестігін сақтау		<i>сақтаудау</i>		
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		<i>сақтау</i>		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		<i>таза</i>		
Қарлы-мұз кристалдарының болуы		<i>сар</i>		
Тыйым салынған азық-тұліктің болуы		<i>жеке</i>		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы (танғы және түстен кейінгі)		<i>сақтау</i>		

**Ет цехи**

Құралдардың таңбалануы		<i>тапшылыш</i>		
Жуу құралдарының болуы		<i>сар</i>		
Жуу құралдарын сақтауда шарттары және таңбалануы		<i>сақтау</i>		
Тазалау кестесінің болуы		<i>сар</i>		
Санитарлық жағдайы		<i>таза</i>		

Тыйым салынған азық-тұліктің болуы		<i>жоек</i>	
<b>Көкөністер цехы</b>			
Құралдардың таңбалануы		<i>таңбалану</i>	
Жуу құралдарының болуы		<i>бей</i>	
Жуу құралдарын сақталу шарттары және таңбалануы		<i>сақтаудар</i>	
Тазалау кестесінің болуы		<i>бай</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>маже</i>	
Тыйым салынған азық-тұліктің болуы		<i>жоек</i>	
<b>Үн цехы</b>			
Құралдардың таңбалануы		<i>таңбалану</i>	
Жуу құралдарының болуы		<i>бай</i>	
Жуу құралдарын сақталу шарттары және таңбалануы		<i>сақтаудар</i>	
Тазалау кестесінің болуы		<i>бай</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>маже</i>	
Тыйым салынған азық-тұліктің болуы		<i>жоек</i>	
<b>Нан өнімдері цехы</b>			
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалau		<i>таңбалану</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>маже</i>	
Нан сақтауга арналған сөрелерді өндeуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі		<i>бей</i>	
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы		<i>бай</i>	
Санитарлық жағдайы		<i>маже</i>	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		<i>жоек</i>	
<b>Пісіру цехы</b>			
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалau		<i>таңбалану</i>	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		<i>жаралу</i>	
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		<i>сөйткес</i>	

Механикалық жедетудің (сорудың) жай-куйі		<u>сәйкес</u>	
Тазалау жүргізу кестесі		<u>Дар</u>	
Санитарлық жағдайы		<u>тозе</u>	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		<u>жолы</u>	
Персоналдың қолдарын жууга және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		<u>жасаудың сақтаулауды</u>	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>			
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын күжаттардың болуы		<u>Дар</u>	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		<u>сақтаулауды</u>	
Жұмыртқаларды жууга және өндеуге арналған таңбасы бар ыдыс		<u>Дар</u>	
Жұмыртқа жууга арналған құрал		<u>Дар</u>	
Бактерицидті шамның болуы		<u>Дар</u>	
<b>Буфет</b>			
Мөрмен бекітілген прайс		<u>Дар</u>	
Багалардың болуы		<u>Дар</u>	
Сақталу шарттары		<u>сәйкес</u>	
Сатылу шарттары		<u>сәйкес</u>	
Санитарлық жағдайы		<u>тоза</u>	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		<u>жолы</u>	
<b>Құжаттар</b>			
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары		<u>Дар</u>	
Сәйкестік сертификаттары		<u>Дар</u>	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		<u>сәйкес</u>	
Азық-түлік өнімдерін жеткізушилермен шарттар		<u>Дар</u>	
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)		<u>Дар</u>	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		<u>Дар</u>	
Келіп түскен өнімдердің талапқа сай, жақсы сапада болуы		<u>сәйкес</u>	

Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары	<i>дәр</i>	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы	<i>дәр</i>	
"С-дәрумендеу" журналы	<i>дәр</i>	
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	<i>дәр</i>	
Асхана қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы.	<i>дәр</i>	
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің ____ айы ____ ж.		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері турали "Денсаулық" журналы	<i>дәр</i>	
Толық тазалау жүргізу журналы	<i>дәр</i>	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	<i>дәр</i>	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	<i>дәр</i>	
<b>Тұрмыстық бөлме</b>		
Арнайы киімнің З жылнтығының болуы	<i>малғоз</i>	
Сырт киімге арналған шкаф	<i>дәр</i>	
Арнайы киімге арналған шкаф	<i>дәр</i>	
Себезгі бөлмесі	<i>дәр</i>	
Қызметкерлерге арналған әжетхана (жуу құралдарының болуы, арнайы ұзын халаттың болуы, дезинфекциялаушы кілемше)	<i>дәр</i>	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)	<i>меза сөзнес</i>	
Москит торының болуы	<i>дәр</i>	
Қорыттынды	<i>жасағас</i>	

#### Тексеру нәтижесінде анықталды:

*Тексеру нәтижесінде бұзулғыштар  
анықталады. Тесте толеантарға  
әтікес жүрелес жүргізіледі. Ресепс  
жүрелесі жасағасынан базағанын*

**Комиссияның қолдары:**

Қамқоршылық кенесінің төрагасы:  
 Тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары:  
 Бастауыш сынып ісі-жөніндегі орынбасары:  
 Медбике:  
 Әлеуметтік педагог:  
 Ата-ана:  
 Ата-ана:  
 Ата-ана:

М.Асуханов  
 А.Сулейменова  
 Б.Альниязов  
 Г.Мусахан  
 С. Серикбаева  
 Д.Рахимова  
 Д.Жакупова  
 Д.Новгородова

**Тамактану жөніндегі комиссия актісімен таныстыым:**

**Асхана менгерушісі:** Абдраманова Ш.



**Мектеп директоры:** Култаева Л.М