**Облыстық дарынды балаларға арналған мамандандырылған ақпараттық-технологиялар мектеп-лицей-интернаты**

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

**Хаттама: № 7** **Күні: 20.03.2025 ж**

**Мынадай құрамдағы комиссия:**

1. Шонбаев Ж.М – директор, комиссия төрағасы;
2. Ихсанова Б.Ж – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;
3. Райымова К.Ю – интернат меңгерушісі, комиссия мүшесі;
4. Унаева А.С – ҚК төрайымы, комиссия мүшесі;
5. Альжанова А.К – ем-дәм медбикесі, комиссия мүшесі;
6. Бекетова Ф.Е – әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі;

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:**

| Көрсеткіш | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|---|---|---|---|---|
| Объектінің қолданыстағы талаптарға 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 тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау | | ✓ | | |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс | | | ✓ | |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру | | ✓ | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | ✓ | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | ✓ | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | ✓ | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | ✓ | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | ✓ | | |
| 1 тағамды үлестіру желісі (мармит) | | ✓ | | |
| 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 | | | ✓ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тамақ ішуді ұйымдастыру** | | | | |
| Отыратын орындар саны | | 76 | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | 3 | | |
| Сабынның болуы | | ✓ | | |
| Кептіргіштердің болуы | | ✓ | | |
| Жиһаздың жағдайы | | ✓ | | |
| 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) | | ✓ | | |
| **Ас блогы үй-жайларының жай-күйі** | | | | |
| «Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы | | ✓ | | |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы | | ✓ | | |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы | | ✓ | | |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы | | ✓ | | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы | | ✓ | | |
| Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың 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 | | ✓ | | |
| Тазалау кестесінің болуы | | ✓ | | |
| **Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау** | | | | |
| **Қоймалар** | | | | |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау | | ✓ | | |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы | | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тауар көршілестігін сақтау | | ✓ | | |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы | | ✓ | | |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау | | ✓ | | |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | ✓ | |
| **Тоңазытқыштар** | | | | |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау | | ✓ | | |
| Термометрлердің болуы | | ✓ | | |
| Тауар көршілестігін сақтау | | ✓ | | |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы | | ✓ | | |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | ✓ | |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы | | ✓ | | |
| **Ет цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | ✓ | | |
| Санитарлық жағдайы | | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | ✓ | |
| **Көкөніс цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | ✓ | | |
| Санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | ✓ | |
| **Ұн цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | ✓ | | |
| Санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | ✓ | |
| **Нан цехы** | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | ✓ | | |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы | | ✓ | | |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы | | ✓ | | |
| Санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы | | | ✓ | |
| **Пісіру цехы** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | ✓ | | |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі | | ✓ | | |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы | | ✓ | | |
| Механикалық желдетудің жай-күйі | | ✓ | | |
| Санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | ✓ | |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау | | ✓ | | |
| **Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану** | | | | |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы | | ✓ | | |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары | | ✓ | | |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық | | ✓ | | |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал | | ✓ | | |
| Бактерицидті шамның болуы | | ✓ | | |
| **Буфет** | | | | |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) | | ✓ | | |
| Баға белгілерінің болуы | | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Сақтау шарттарын сақтау | | ✓ | | |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау | | ✓ | | |
| Санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | ✓ | |
| **Құжаттар** | | | | |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар | | ✓ | | |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру) | | ✓ | | |
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар | | ✓ | | |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі | | ✓ | | |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі | | ✓ | | |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары | | ✓ | | |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы | | ✓ | | |
| «С-дәрумендендіру» журналы | | ✓ | | |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы | | ✓ | | |
| _____ _ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы | | ✓ | | |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы | | | ✓ | |
| «Денсаулық» журналы ас блогы кызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы | | ✓ | | |
| Толық тазалау жүргізу журналы | | ✓ | | |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы | | ✓ | | |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы | | ✓ | | |
| **Тұрмыстық бөлме** | | | | |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы | | ✓ | | |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы | | ✓ | | |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы | | ✓ | | |
| Душ бөлмесі, ванна бөлмесі | | | ✓ | |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) | | ✓ | | |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы | | ✓ | | |
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы | | ✓ | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. | | ✓ | | |
| Москит торының болуы | | ✓ | | |
| **Жиыны** | | | | |

**Тексеру барысында төмендегілер қаралды:**

1. Ас мәзірінің орналасуы және күнделікті жаңартылуы;
2. Шикі және дайын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігіне жүргізілетін бақылау;
3. Тағамнан сынама алу және тіркеу журналдарының жүргізілуі;
4. Ас ішуге арналған орындардың тазалығы мен ыдыс-аяқтың жеткіліктілігі;
5. Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары мен арнайы киімдерінің болуы.

**Тексеру нәтижесі:**
Жоғарыда аталған талаптардың барлығы толықтай сақталған. Асхана санитарлық-гигиеналық нормаларға сәйкес жұмыс істеп тұр. Ешқандай бұзушылықтар анықталған жоқ.

**Қорытынды:** Асхана блогының жұмысы қанағаттанарлық, санитарлық талаптарға толық сай келеді.

**Комиссия төрағасы:** Шонбаев Ж.М
**Комиссия мүшелері:** Ихсанова Б.Ж
Унаева А.С
Райымова К.Ю
Альжанова А.К
Бекетова Ф.Е