

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 4

Күні 25.12.25ж

Білім беру ұйымы ЖСББМ АТ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Қамқоршылық кеңес мүшесі: Аудығалинә Н.А.
 Хәлімжан төрағасы: Жағашыбаев Ж.Б.
 Мейіра
 Жетекшілік педагог: Мухамбет Т.К.

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		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		80		
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» маңдайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				
Баға белгілерінің болуы				
Сақтау шарттарын сақтау				
Құжаттар				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы				
С-дәрумендендіру» журналы				
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме				

Жинау мукәммалы, олардың жеткіліктілігі,
таңбалануының болуы

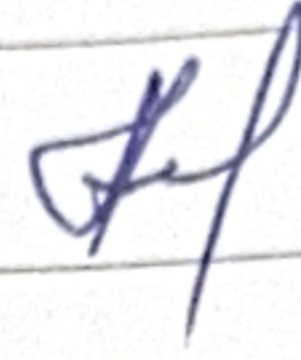
✓

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ас еткірін қазақшаға аудару,
тамақ қалдықтарын жөту.

Комиссияның қолдары:

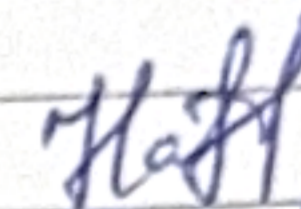
Аудықотима М.Ф.



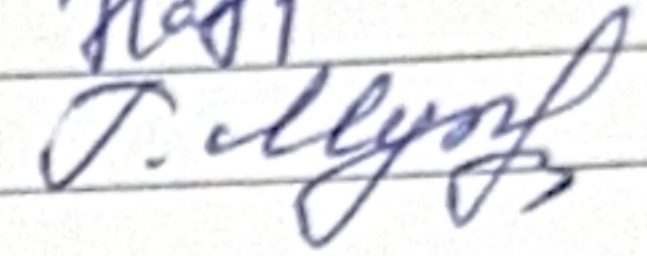
Медбике: Сейсенбай Т.

Түр

Кәсіподақ төрағасы: Жағашовбаев Ж. В.



Әлеуметтік педагог Мұсамова Т. К.



Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған
кезде) танысты _____ (қолы)