

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 12.09.2025.№ 1Білім беру ұйымы "Волонтерлер атымен" ЖШСҚызметті жеткізуші (болған жағдайда) Сарғамбаев Т.Т.

Мынадай құрамдағы комиссия:

А.В.Тавиле, И.И.Самбоуцкий, Л.В.Балаева, Т.М.НусуповЮ.Г.Сохолова, А.В.Мамонтова, Ч.В.АхметовН.Б.Ромашкина

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		<u>№ 7.89.Н 22631470 0172460 03.06.2024</u>		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		<u>+</u>		
Күнделікті мезірдің перспективалық мезірге сәйкестігі		<u>+</u>		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		<u>+</u>		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		<u>+</u>		
Еркін мезірге арналып бекітілген прайс		<u>-</u>		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		<u>+</u>		
Дайын өнімнің сапасы		<u>+</u>		
Бақылаудағы тағамның болуы		<u>+</u>		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		<u>+</u>		
Технологиялық картаға сәйкестігі		<u>+</u>		
10 порцияны бақылап өлшеу		<u>+</u>		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		<u>+</u>		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		<u>+</u>		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		<u>+</u>		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		<u>+</u>		

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	100			
Қол жуатын раковиналардың саны	3ас			
Сабынның болуы	3ас			
Кептіргіштердің болуы	3ас			
Жиһаздың жағдайы	қалыпта			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	қалыпта			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	иә			
Асхананың санитариялық жай-күйі	қалыпта			
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	қалыпта			
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	+			
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: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	сәйкес емесі	сәйкес емесі		
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		бар		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		«Нака» құралы		
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		+		
2015 ж. қыркүйек 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 қызметкерлерін 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 нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамақ сапасымен қамтамасыз етілуі (бракерлердің комиссиясы)
 мерізу барысында 12.09.2025 ж. келесі нәтижелер алын-
 ды. Сүт - кесе 200/150/150. Қымыз ірімшік 20/25/40
 пісіріс (алма) - 120/120/150. Қаси қосастан шөбі - 200/200/200
 Көре бізге және бізге қоса - 50/35/40

Комиссияның қолдары:

Тавлик А.В. - *МТ* Атахова У.В. - *А.Т.Т.*
 Самборский Ч.И. - *М.Т.* Соколова Ю.З. - *С.Т.*
 Токмашев А.В. - *Т.Т.* Жағалышев Ж.Б. - *Ж.Т.*
 Мунчаев А.И. - *М.Т.* Мамышев Т.В. - *М.Т.*

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

