

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 31

№ 20.10.2023ж

Білім беру ұйымы Скен Сейдімбек атындағы гимназиясы "Қ.А.С.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) М.К. Қаллыбай

Мынадай құрамдағы комиссия:

С.О. Мұсаева - Мамария директоры, А.Д. Қадырбай - Мамария  
кеңесшісі, А.Т. Селімбаева - Мамария кеңесшісі, М.Д. Аманжол - ДТЖМД,  
М.О. Мұсаева - ДТЖМД, А.Б. Шереметов - Қалыңдық кеңесшісі,  
Сейітжанов - Денсаулық қорғау

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)	+			

Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+			
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
<b>Құжаттар</b>				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	+			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+			
«С-дәрумендендіру» журналы	+			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы			+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+			
<b>Жиыны</b>	25	10		

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

Тексеріс барысында асхананың температуралық режимі сақталған. Дайын тағамдардың сертификаттары бар. Қойманың іші тазаланған, тараптың сақтау керек. Мақаратқыштардақ ішін жұмысшылар 4 рет тағамдан тарту керек екенін айтпады.

**Комиссияның қолдары:**

С.О. Мұсаева - *[Signature]*  
 А.Д. Байқолды - *[Signature]*  
 А.М. Сәдуақасов - *[Signature]*  
 Ш.О. Әлембаев - *[Signature]*

Ш.О. Мұсаева - *[Signature]*  
 А.Б. Мерсаямова - *[Signature]*  
 К.С. Мажитова - *[Signature]*

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты \_\_\_\_\_ (қолы) *[Signature]*