

**Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау
АКТ-сі**

Күні 6.11.2025ж.

Білім беру орының атауы 1829 орта мектеп Жилин.

Қызмет көрсетуші (бар болса) Али-Мас УЖ" ЖШС.

Комиссия мүшелері Смусова М.А. Жасанова Р.А.
Жеңекеева О.К. Зейнеп Т.

Көрсеткіш	Міндетті	Сәйкес	Сәйкес емес	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Сынақ табакшасының болуы		✓		
Пісірілген өнімдердің органолептикалық қасиеттері		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
Тағамды витаминизациялау				
Тамақтану бөлімінің жағдайы				
«Ыдыс жуу ережелері» белгісінің болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштарының жұмысқа жарамдылығы				
Дренаждық жүйелердің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы				
Ас үй ыдыстарын жуу және өңдеу шарттарының болуы		✓		

Жуғыш заттардың болуы		✓		
Жуғыш заттардың сақтау шарттары және қолдану мерзімінің сәйкестігі		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған контейнердің болуы		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (ол қалай өңделеді және кім жауапты)				
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Тамақтандыруға арналған жабдықтар				
Жабдықтар мен қорларды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Нанды сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке ерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған контейнер мен щетканың болуы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Тағамды пісіру цехы		✓		
Жабдықтар мен қорларды таңбалау		✓		
Электр қондырғыларының жұмысқа жарамдылығы мен жағдайы		✓		
Жерге қосу, резеңке төсеніштер				
Механикалық желдетудің (шығатын) жағдайы				
Санитарлық жағдайы		✓		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік		✓		

Денсаулық сақтау		✓		
Құжаттар				
Азық -түлік жеткізушілермен келісімшарттар		✓		
Көлік құралдары үшін хабарлама (өнімді тасымалдауға рұқсат)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік декларациялары		✓		
Алынған өнімді өткізу мерзімі				
Кіретін өнімнің жақсы сапасы, стандарттарға сәйкестігі				
Пісірудің технологиялық карталары				
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тіркеу журналының болуы		✓		
«С-витаминизация» журналы»				
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
Азық -түлік тауарларының нормативтерінің орындалуына бақылау тізімі _____ ай _____				
Жұмыс орнында медициналық тексеруден өткені және гигиеналық дайындықтан өткені туралы белгісі бар қоғамдық тамақтандыру бөлімінің қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Қоғамдық тамақтандыру жұмысшыларының арасында бөтен заттардың, іріңді аурулар мен микротравмалардың болуы				
«Денсаулық» журналы азық -түлік жұмысшыларын тексеру нәтижелері бойынша		✓		
Жалпы тазалау журналы		✓		
Тоңазытқыштың температурасын есепке алу журналы				
Өндірісті бақылау бағдарламасы		✓		

Тұрмыстық бөлме				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Жуынатын бөлме				
Асхана қызметкерлерінің келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, олар комбинезонның толық жиынтығында жұмыс жасайды)		✓		
Тазалау жабдықтары, олардың жеткіліктілігі, таңбалаудың болуы		✓		
Тазалау құралдарын сақтауға арналған бөлек бөлменің (арнайы орындардың) болуы, таңбалау		✓		
Дезинфекциялық құралдардың болуы, ілеспе құжаттар. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Масалардың торының болуы				
Барлығы		37		

Тексеріс барысында
анықталды:

Асханалық маңдайы мақса деп
бағаланды. Жиналғандық мерігімі
сауланған. Жиналғандық бағаса сіңіріс
жөкеңістер, қайна өңіңдер бағалған
сауланған.
Жаңалық 100% сауланған.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Зейнеп Т

Жаңалық Р.А

Сырова М.А

Жеңісбеков О.Ж.

Зейнеп Т

Жаңалық Р.А

Сырова М.А

Жеңісбеков О.Ж.

