

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 16.03.2022 ж

№ 7

Білім беру ұйымы

Бостандық мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мұғалиева Н - аудандық білім б.б. бас маманы, Ишмарова Т -
білімнің бас маманы, Хураинова Т - мұғалім

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				жоқ
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)			-	

Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		асхана залында 3 ғимарат, ас блоктарында 1 жарамлы
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			—	қақпадан таңбаланып түсіс
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау			—	—
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				жоуапты бөлімі
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы			—	жоқ
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		ұнда стеллаж оныау
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				

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		60		
Қол жуатын раковиналардың саны		4		
Сабынның болуы		3		
Кептіргіштердің болуы		1		жеткіліксіз
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				
Жинаумүкәммалы (таңбалау, жекесактауорны)				
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардыңжарамдылығы			—	су жылытқыш жарамсыз
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы				
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			—	таңбаланып баған
Термометрлердің болуы			—	210K
Тауаркөрсілетігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тәуліктік сынамаларды сақтаушарттары мен дұрыстығы			—	тоңазытқыш сәрінен орналасуы
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау			—	
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Көкөнісцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау			—	
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Ұнцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			—	таңбаланып
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% сіркесуы ерітіндісінің болуы			+	
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы			—	
Санитарлық жағдайы				

Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіруцехы				
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 қолжууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			—	кептірілген шоя
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				Сүйсің, май, майыс еті
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			—	2021-22 оқу ж. бағ. 18.03 наурыздың дайындау 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			—	Алиппашева Т. коллектив аспазия 20 наурыз мерзімі өткен
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			—	журнал жүргізілген
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы			—	сәткіс келмейді

Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	—			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)		—		
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:

Асхананың ауаны келтесі жоқ, су шығынның жаралы, тамақтану
залында жарығандық залына жаралы, тамақ қалдықтарын жұртқа ары/н
қорытын қақпағы жоқ, тамақтың жарығы тамақтанған,
сүйің май, тауыс еті оның ішіндегі сүйісінгі туралы сәтіноршааттар
жоқ, қолымен аспардың, медициналық кітапшаның жаралының жарығы оның.
Тамақтанушының температурасын жұртқа жүргізілген.

Комиссияның қолдары:

Мамашева Ж. - *Ауру*
Жампарова А. - *Ауру*
Жусайнова С. - *Ауру*

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру
ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты *Жусайнов А. Ауру*
(қолы)