

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 04.05.2022 ж.

№ 8

Білім беру ұйымы Т. Қараж атындағы лектеп - гимназия

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Исмаилов Ж.М. - аудандық білім бөлімінің бас маманы,
 Жаппасова А. - аудандық білім бөлімінің бас маманы,
 С. Дидангереева - қосымша тәртіпші

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			—	қайтарым су құрылымы жұмыс сапасына назар
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы	—			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		сандық жағдай
Технологиялық картаға сәйкестігі		—		03.05 күні ас жасау ережесі
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)				

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		2		
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, жекесактау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		17		
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 жабықтықта)				
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау			-	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы			-	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналғаныдыстың 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		+		
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		+		

Тамақөнімдерінде 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				гарантия болмауы саналмаған
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 сөрелердің деуге арналған 1% сіркесуыерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналғаныдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	—			
Пісіру цехы				

Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				
Сертификаттар, сәйкестіктуралы декларациялар	претензия, претензия			
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 сапасына органолептикалық бағалау журналы		+		сапалық нормалар
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөге 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 шкафының болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы		+		
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:

Ауыл су режимін ұйымдастыруда 3 сағ интервалмен журнал жүргізу, 03.05 күні ас мезгілінде тамақтың технологиялық картасы сәйкес еместігі анықталды (ет шоткісі), тұтықтің сынамасы зерттеуі болса салынып отыр, құрылысты ас мезгілінде жас ерекшеліктері белгіленбеле. Тұрағыш, пөтеніс, соқ, туу құралдарының сәйкестігі туралы деректерімен жоқ, сәйкес емес

Комиссияның қолдары:

Кереметова Н - басқарушы
Мамырова А - басқарушы

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру
ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) таныстым М.Б. Н.Ф. Юсупов
(қолы)