

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 03.03.2022

№ 4

Білім беру ұйымы

Мағанин мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Д.Х. Мухаева - жетекшісінің оқилі Мамашева А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мамашева Н. - аудандық БББ бас маманы, Мамарова А. - бас маман, Т. Кусайнова - мүлік есепшісі, Мухамбеталиева А. - СЭС бақылау басқармасының жетекші маманы

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			—	От Әкімі қаулымен жеткізілетін тамақ. Б. гарнир берілген
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			—	ас мәзіріне сәйкес емес
Технологиялық картаға сәйкестігі	—			
10 порцияны бақылап өлшеу	—			
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)			—	жоқ
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)			—	жоқ

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		2 +		
Кептіргіштердің болуы			—	кептіргіш жоқ
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			—	асхана мен ас үй ыдыстарының жай-күйі
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы			—	асхана мен ас үй ыдыстарының жай-күйі
Асхананың санитариялық жай-күйі			—	асхана мен ас үй ыдыстарының жай-күйі
Жинаумүкәммалы (таңбалау, жекесәқтауорны)				
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы			—	жоқ
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			—	су жылытқыштардың жарамдылығы
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы			+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			—	1-ші қабаттан шығатын

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		+		
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			—	таза ұстау
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Тоңазытқыштар				

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			—	таңбалан- баған
Термометрлердің болуы		+		орналасуын түзету
Тауаркөрсілілестігін сақтау			—	түзету еті, сүт
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			—	тағам қажет
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Тәуліктік сынамаларды сақтаушарттары мен дұрыстығы			—	есекке орналасу арналып сөрелер орналастыру
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			—	таңбалан- баған
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			—	жоқ
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы			—	жоқ
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы			—	жоқ
Санитарлық жағдайы			—	тағам қажет

Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіруцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			—	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		іші лас, тазарту қажет
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 шош
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			—	кешік, шағын май, соя, раст сүніс емес
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			—	
_____ 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				аспазшы Жаппасова Султанова Мер. Айтжан Мерзілі отан
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы			—	журналдың
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы			—	халаттар ластанған
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 істейме)			—	арнайы киімдері ластанған
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:

Ет өңілі уақыт мезгілімен, ғария берілуде. Термективалық ас мұздіктер
сүйіс емес, асхана өңістарының жай-күйі назар аудару қажет етеді,
су шығындық істеміштер, пісіру пешінің ластануы бұрыс алған -
жонартыққа ластанып тұрған, өңістерді сақтауда тағар норми-
меті сақталмаған, киім, май, шығын, сүйісін тұрғын алаңдарында сүйіс
емес, Лапарияның тирші. ітәрішінің жаралығын берілі отыр

Комиссияның қолдары:

Металица Н. - басқару

Металица А. - басқару

Металица М. - басқару

Металица Т. - басқару

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру
ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты М. Металица
(қолы)