

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.03.2022 ж

№ 6

Білім беру ұйымы

Жаңаөзен қаласы орта білім беретін мектебі

Қызметті жеткізуші (болған

жағдайда) Ж.Ж. "Дуба" жетекшісі Мусеева А.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мусалимова Н. - ауд. бб. бас маманы, А. Жапарова - ауд. білім
бөлімінің бас маманы, Т. Жарайнова - мұн. елшісі.

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			—	17,18.03 күннің тағам есепіне келмейді
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+	—	жұмыс кестесі 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			—	салмақ - 158 г / 250 г сұйық - 12 г / 150 г жұмыс кестесі
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				165 г / 200-250 г сұйық 23 г / 250 г
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		90		
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
Сабынның болуы		1		
Кептіргіштердің болуы		1		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			—	сыналған, жарам- ған тұрғыда Амнистеру
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 жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			—	20 жер жарамды жарамды

Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы			—	тамақтан 3 нөс
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)			—	тамақтан бағам
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау			—	сақтау мерзімі нұрға
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		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Тоңазытқыштар				

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		ішкілермен белгіленген
Тауаркөрсіліместігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		—		тауарлар ұзын егер
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Тәуліктік сынамаларды сақтаушарттары мен дұрыстығы		—		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау		—		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Көкөнісцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау			—	тауарлармен
Санитарлық жағдайы			—	каптон белгіленген
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Ұнцехы				
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 сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы			—	цехта жоқ
Санитарлық жағдайы		+		

Тыйым салынған өнімдердің болуы	—			
Пісіруцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы				
Механикалық келдетудің 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			—	қол кептіруінің жоқ
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			—	туз, дәм. тәттілігі өткен
Түскен өнімді өткізу мерзімі				мату, май, сәттілігі елес, май, дәм
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі			—	өнімді сәттілігі елес
Тағам дайындаудың технологиялық карталары				сұт
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		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы			—	Зеруба - бөгде заттардың
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		—		
Толық тазалау жүргізу журналы			—	жүргізілімдері
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			—	журнал жүргізілімдері
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
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)		+		
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:

Қуырлықты ас үйі перипентивалық ас үйіне сәйкес емес,
примитивті ас үйі - 158 см / 250 см болуы тиіс, ет 12 см / 80-100 см /
сүзбе 23 см / 250 см болуы тиіс сәйкес емес, асхана ыдыстары
сырттан, жарықтан күнде қолданыста екені, тау құралдары таңбаланбаған,
тоңартқыш тарауды қазіргі ететіндігі, тұтқырлық деңгейінің жоғары,
мұндай өткен, сүзбе май, мақаран өткізгіш құралдары сәйкес емес ететіндігі
анықталды.

Комиссияның қолдары:

Металиева Н. - Металиева
Металиева А. - Металиева
Худайбергалиева О. - Худайбергалиева

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

А. М. Сундужалиева