

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 03.03.2022 ж

№ 2

Білім беру ұйымы

Ж. Міндәшев атындағы жобасы

Қызметті жеткізуші (болған

жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мергалиева Н - ауд. Г.Б. бас маманы, Мағпарова А - ауд. Г.Б. бас маманы,
Т. Кусанкова - мүлік еспінісі, Мухамбетқалиева И - оқт. бақылау басқар-
масының жетекші маманы, Баймұханова А. Ж. Міндәшев атындағы
жобасы ата-аналар комитетінің мүшесі

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			—	03.03.21 тамақ құрамын сәйкес емес
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			—	02.03, 03.03 күні тамақ құрамын сәйкес емес
Бақылаудағы тағамның болуы	—			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті			—	
Технологиялық картаға сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу			—	тамақ өті, асхана өлшеуішімен емес
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				жоқ
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				жоқ

3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)				жоқ
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)			—	қасықты дұрыс 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		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		2 ісмері шайқалған
Сабынның болуы		+		жеткілікті
Кептіргіштердің болуы		+		жеткілікті
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)				орнында бау
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			—	су жылытқыш жүйесі жоқ
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 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			—	Сок шире сақтауға ғал берілген
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			—	тоңазытқыш белгі мақ
Термометрлердің болуы		+		
Тауаркөршілестігін 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			—	тоңаз. есінде емес, арнайы сөреде сақтау
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—			
Көкөнісцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Санитарлық жағдайы			—	қызылша, сәбіз көкшөні
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			—	
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		+		қол кептірімін 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)			—	жоқ
Баға белгілерінің болуы			—	жоқ
Сақтау шарттарын сақтау			—	жағдайы нашар
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			—	Сок кисл сут сәйкес елес
Түскен өнімді өткізу мерзімі	—			
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	—			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы			—	журнал жүргізілген
«С-дәрумендендіру» журналы	—			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				сапалық жазу
_____ 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			—	спид таңқан
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы			—	жоқ
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			—	жоқ
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.			—	жоқ
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Құндықты мұз перспективаның ас мұзімен сәйкес емес, 2,3.03
1. тағам сәйкес келмейді, балық қорытын тағам етіміне айналатын
мөнінде жұрнақта түсірілмеген, дайын өнімнің тиісті қалыны жеткізіледі,
қоқанды өнімдері бұзылған, қолдан, келін түскен азық-түлік өнімдерінің
(сок, кесе, сүт, қара май) сертификат жоқ.

Комиссияның қолдары:

Масалова Н. - басқарушы

Масалова Н. А. - басқарушы

Масалова А. - басқарушы

Масалова А. - басқарушы

Масалова А. - басқарушы

Өнім беруші

(қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)

және/немесе жауапты аспаз

(білім

беру

ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)

танысты

(қолы)

Масалова А.