

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 03.03.2022 ж

№ 1

Білім беру ұйымы

Ғаразди мектеп - лицейі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Н. Мамашева - аур. об. бас маманы, А. Наппарова - аур. об. бас маманы,
Мухамбетқалиева М - СЭС бақылау басқ. жетекшісі маманы,
Хусанова Т - мүлік есетінсі, Сарынова А - Ғаразди м-н ата -
аналар комитетінің төрағасын.

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			—	СЭС қорытындысын жоқ
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі			—	2.03 күні, 03.03 1 тағам 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			—	мағамды. ұйымдастырып сәйкес емес
Бақылаудағы тағамның болуы				
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті				
Технологиялық картаға сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу	+		—	мағамды ерті 162 сағат 452 сәйкес емес
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		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы			—	жеткіліксіз
Жиһаздың жағдайы	+			жаңарту қажет
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал			—	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			—	сыныптан шыққан бірігіп бар
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы			—	кеңірек тақтай-шалар ескі, тоқтан
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 жылытқыштан естен шыққан ыстық су 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	+	+		
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	+			есікке шығу
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		+		
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		+	—	
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			—	желдету жүйесі жоқ
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 кептірілім 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				сұм, шарты маң сәткес елес
Түскен өнімді өткізу мерзімі	—			
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі			—	журнал жүргізілген
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	—			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы			—	журнал жүргізілген
«С-дәрумендендіру» журналы			—	
Тағамдардың жөнеаспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		сапасын маңу тиіс
_____ 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			—	Жаскаштан мр. кітапша 18.02 мұжі өткен
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		—		журнал жүргізілген
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 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.			—	жоқ
Москит торының болуы				
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Құрылыстың ас мазірінің перспективасы ас мазіріне сәйкес емес,
2.03.03 татаал сәйкес келмейді, объектіге СЭС қорытынғын жоқ,
3.03.03. дайын өнімнің нормасы сәйкес емес, тауық еті 16 г (берілуі тиіс 150 г),
салат 40 г (берілуі тиіс 60 г), бастық су жоқ, асханың тамақтанып отырған
медициналық кінәсінің мерзімі 18 ақпанда өткен.

Комиссияның қолдары:

Мамашева Н. - Мамашева Н.

Мамашева Н. - Мамашева Н.

Мамашева Н. - Мамашева Н.

Мамашева Н. - Мамашева Н.

Сарсагеева Т. Сарсагеева Т.

Өнім беруші

(қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)

және/немесе жауапты аспаз

(білім

беру

ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)

танысты

Мамашева Н.

(қолы)

Мамашева Н.