

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 03.03.2022ж

№ 3

Білім беру ұйымы

Ж. Мағашев атындағы мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мералиева Н. - аур. білім б.б бас маманы, Жаппарова А.М. - аур.б.б бас маманы, Құсайынова - мұқ. іскершісі, Мухамбетқалиева М. - СЭС бақылау басқармашының келіткіші маманы, Табидуллина М. - ата-аналар комитетінің төрайымы.

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 мезірдің перспективалық мезірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мезірге арналып бекітілген прайс	-			
Ауыз су режимін ұйымдастыру	-			
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы	-			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі	-			
10 порцияны бақылап өлшеу			-	Талпық комиссия тағамның сәйкес етіледі
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		+		<i>жеткіліксіз</i>
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			—	<i>тағаммен тәуір емесі</i>
Жинаумүкәммалы (таңбалау, жекесақтауорны)			—	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы			—	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардыңжарамдылығы			—	<i>су жылытқыш жүйесі жок</i>
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				-	
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				-	арнайы көрсеткіштерге арналған
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				
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				
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			—	сүт, мағу май сүйікес
Түскен өнімді өткізу мерзімі				еліес көкөніс, зәзік
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларғасәйкестігі				сертиф. жоқ
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	—			
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы			—	журнал жүргізілмейді
«С-дәрумендендіру» журналы	—			
Тағамдардың жәнеаспаздық 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		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы			—	журнал жүргізілмейді
Толық тазалаужүргізу журналы			—	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			—	тіркеу журналы жоқ
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстықбөлме	—			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				
Арнайы киімді сақтауғаарналған шкафтыңболуы				

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:

Құндықты ас мезгіліне сәйкес дайын балық котлеті өкілінің ұзамай сәйкес емес 60-65 / 80-150 ч балуу тиіс). Нәтиже су пұйісі жоқ, тұздықтіл ағылмай тоңазатқыштың арнайы сөресіне орналастырылматан, сүт, шарту май, кокотис, зәліміс өнімдерінің тауар сәйкестігі туралы сертификаттары жоқ.

Комиссияның қолдары:

Мерашева Н. - Мүдир
 Мухаммеджамшева Ш. С. - Мүдир
 Құсайынова Т.
 Мағнарұлы А.

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

Аманжолы Әрп