

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.09.21ж

№ 1

Білім беру ұйымы

А. Ершиев атындағы тірек мектеп (М) мамандық интернат
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Е. А. Урешиев
З. К. Арапбекова
П. С. Әлеушанова
З. Н. Сатбекова
Б. А. Макишев
Ж. Тукенова
Ж. Т. Убайрова

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Корсеткіш	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		✓		
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		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
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				жоқ
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				жоқ
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
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		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
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		✓		
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				моқ
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				моқ
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				моқ
Санитарлық жағдайы				моқ

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы				мес,
Көкөніс иезы				
Жабдыктар мен мүқымалды тағбалау				мес
Санитарлық жағдайы				мес
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы				мес,
Үн иезы				
Жабдыктар мен мүқымалды тағбалау				мес
Санитарлық жағдайы				мес,
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы				мес,
Нан иезы				
Жабдыктар мен мүқымалды тағбалау				мес
Нан састауға арналған сөрелерді оңдесте арналған 1% сірке суы еритіндісінің болуы				мес,
Нан үтіндісін жоюға а арналған ыдыс пен шетканын болуы				мес,
Санитарлық жағдайы				мес,
Тыйым салынған өнімдердің болуы				мес,
Пісіру иезы				
Жабдыктар мен мүқымалды тағбалау				мес,
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі				мес
Жерге тұйықтудың болуы, резенке кілемшелердің болуы				мес,
Механикалық желдетудің жай-күйі				мес,
Санитарлық жағдайы				мес,
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы				мес,
Персоналдың қол жууы және кеструі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				мес
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				мес
Жұмыртқаны сақтау шарттары				мес

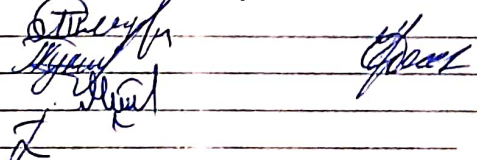
Жұмыртқаны жууға және ыдысқа арналған табиғасы бар сыйымдалығы				неә
Жұмыртқа жууға арналған құрал				неә
Инфекциядан сақындырғыш болуы				неә
Буфет				
Мерзімі немесе қалыбы реттелген сапалылығын буфет өнімдері жасайтын жердің тазалығы (пайыз-пайыз)				неә
Бағы белгілерінің болуы				неә
Сақтық шарттарымен сақтық				неә
Сауық шарттары мен мерзімдерін сақтық				неә
Санитарлық жағдайы				неә
Тығым салынған ыдыстар мен өнімдерді дайындаудың, сақтаудың және тазалаудың болуы				неә
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автовалікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келіп түскен өнімнің сапасы нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағам дайындаудың техникалық карталары		✓		
Тет бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бразериялық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
Ж _____ а өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		✓		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытуды өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің және медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөлім заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		

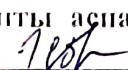
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
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:

Бел. Пин мақалатқа орндалады. Ас мәзіріне екіне мақсат берілді.

Комиссияның мүшелері:



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