

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10.12.2011
№ 4

Білім беру ұйымы

А. Әлімов атырағы тірек мектеп (РО) мамонттың қызыл
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Э.А. Удешов
З.К. Жадыбаева
Т.С. Мухоманова
З.Н. Сатбаева
Б.А. Макишев
Г. Мухоманова
Г.П. Шорайба
М.Р. Байсейітова
Т.А. Мухоманов

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		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану 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, шапшаңқыларды 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 өндеуге 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» мандайнасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабықтау 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 өндеу 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				жоқ
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				жоқ
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				жоқ
Санитарлық жағдайы				жоқ

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жсб
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				жсб
Санитарлық жағдайы				жсб
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жсб
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				жсб
Санитарлық жағдайы				жсб
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жсб
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				жсб
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				жсб
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				жсб
Санитарлық жағдайы				жсб
Тыйым салынған өнімдердің болуы				жсб
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				жсб
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі				жсб
Жерге тұйықтаудың болуы, резинке кілемшелердің болуы				жсб
Механикалық желдетудің жай-күйі				жсб
Санитарлық жағдайы				жсб
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жсб
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				жсб
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				жсб
Жұмыртқаны сақтау шарттары				жсб

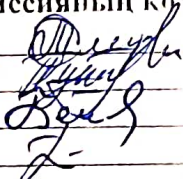
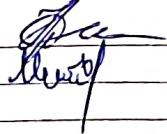
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық					неә
Жұмыртқа жууға арналған құрал					неә
Бактерицидті шамның болуы					неә
Буфет					
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)					неә
Баға белгілерінің болуы					неә
Сақтау шарттарын сақтау					неә
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау					неә
Санитарлық жағдайы					неә
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					неә
Құжаттар					
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓			
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓			
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓			
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓			
Келіп түскен өнімнің сапасы. нормаларға сәйкестігі		✓			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓			
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, ірінді 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:

Сан Пин тамақтара орындары. Ас мәзірі сол күнге сәйкес берілгені.

Комиссияның қолдары:

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) таанысты У.Р. (қолы)