

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 14.04.2022

№ 8

Білім беру ұйымы Бришев атындағы түркі мектебі (P/D) мамандықтану интернат

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы тараптар:

С.А. Удешов

З.А. Мамитов

Т.С. Мухамбет

Б. Мусенов

З.К. Ардышев

З.М. Тірашова

З.Н. Сатбаева

Асханаға, ас бағғына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді

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 тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бакылаудағы тағамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бакылап 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 қасықтардың, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		

салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дүрме сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді лайықтаудың, 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 мүкәмталы (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				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				мең
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалу				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				мең
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалу				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				мең
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				мең
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				мең
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған өнімдердің болуы				мең
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				мең
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі				мең
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы				мең
Механикалық желдетудің жай-күйі				мең
Санитарлық жағдайы				мең
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				мең
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				мең
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				мең
Жұмыртқаны сақтау шарттары				мең

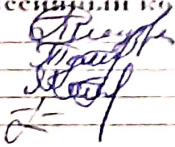
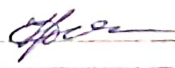
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				неә
Жұмыртқа жууға арналған құрал				неә
Бактерицидті шамның болуы				неә
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				неә
Баға белгілерінің болуы				неә
Сақтау шарттарын сақтау				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		✓		

Толук тизманы жүргүзүү журналы		✓		
Топкычтандыруу журналы санитария журналы рожанын түркү журналы		✓		
Өндүрүстүн бөлүмүнө байланышкан болушу		✓		
Түрмө бөлүмү				
Арнайы кызыл кызыл кызыл кызыл болушу		✓		
Кызматкерлердин жеке заттарын сактау арналган шафтын болушу		✓		
Арнайы кызыл сактау арналган шафтын болушу		✓		
Душ бөлүмү, кызыл бөлүмү		✓		
Асхана кызматкерлеринин сыноо келбети (форманын тазалыгы, убактылыгы, арнайы кызыл толук кызыл кызыл жумуш истей ме)		✓		
Жылуу мүкөмөдөн, алардын жеткиликтиги, танбалыгуу болушу		✓		
Жылуу мүкөмөдөн, танбалыгуу сактау арналган жеке үй жайдын (арнайы ордулардын) болушу		✓		
Дезинфекциялык куралдардын, илесе куралдардын болушу. Оларды сактау шарттары		✓		
Москит торунун болушу		✓		
Жыны				

Тексеруү нәтижесинде мыналар белгіленді:

Сан Пин мамилелери орнотулган. Асхана кызматкерлеринин сыноо журналы толук кызыл кызыл жумуш истей ме.

Комиссиянын мүчөлөрү:

Өнім берүү (кызматты жеткізүүнү тамактандыруды ұйымдастырган кезде) және/немесе жауапты арыз (білім беру ұйымы тамактандыруды ұйымдастырган кезде) тааныты Ис (колы)