

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 8.11.2021

№ 7

Білім ортау кезігі орта мектебі беру жеткізуші

ұйымы
(болған)

Қызметті жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Тареев В. Г. - АТ / МО
- Мирабеков К. С. - кәсіпқорлық кеңес. Тарастан
- Мұдышев В. - қамқоршылық кеңес. Тарастан
- Қауырғабай М. - шаруа ісін қамқоршысы
- Місәкманов В. - аға - бабалар кеңес. Мұшы

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 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			
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		+	
Қол жуатын раковиналардың саны		1	
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			

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 қол жууы 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 асортиментінің 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				

Термометрлердің болуы				
Тауар көршілестігін сақтау				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Ұн цехы				
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% сірке суы ерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				

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, 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)

f

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:

Асханадан аспаптар дұрыс сақталмақ,
Асхана тазе, психикалық. Күш құрал-
дары бар.

Комиссияның қолдары:

Гареева В.С.

Мамрабеева И.С.

Мукешев В.

Садринбаева И. Мисирова

Шармакова В. Дит

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды
ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)0