

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.02.23

№ 2

Білім беру ұйымы Абай атындағы ЖӘЖМ.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

ӘЖЖО - Омарова М.

Медициналық педагог - Калобенова М.

Мектеп медб.кеші - Рахымжанова А.

Температура кезегінің төрайымы Жашенова О.

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		45		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		1		
Келтіргіштердің 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		+		
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		+		

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					
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 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			+		
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)		+		
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:

Ташаптау сапасына мониторинг жүргізу
барысында асхананың ас блогының жұмысына
ның ұйымдастырушы көзіміз талдау

Комиссияның қолдары:

Омарова М. Сап
Қалабекова М. Қаш
Рохимжанова А. Рах
Абшикеева О. Абул

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

Чешин (қолы)