

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 14.09.2023

№ 1

Білім беру ұйымы "Батыс ЖСББМ" ЖММ.

Қызметті еткізуші (болған жағдайда) Оспанов Мейрамбек

Мынадай құрамдағы комиссия: Абдишүсір В.С. мектеп директоры, комиссия төрағасы
Жүсіпқалиев А. - ДТІ АСО
Қосымбаева А. К. - жеке тұлға
Башаралы М. - мектеп мерзімді
Мухамбетқұлы Е. - қамқоршының кеңесшісі
Батыр К. - аба-амалар комитеті төрағасы
Жүсіпқалиев В. - қамқоршының кеңесшісі

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		+		
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		ψ		
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		-		неқ
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		-		неқ
Ет цехы				

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


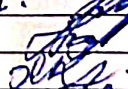
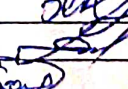
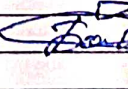
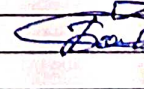


Жұмыртқаны сақтау шарттары					КСОБ
Жұмыртқаны жууға және оңдеуге арналған тақбасы бар сыйымдылық					КСОБ
Жұмыртқа жууға арналған құрал					КСОБ
Бактерицидті шамның болуы					КСОБ
Буфет					КСОБ
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)					КСОБ
Баға белгілерінің болуы					КСОБ
Сақтау шарттарын сақтау					КСОБ
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау					КСОБ
Санитарлық жағдайы					КСОБ
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					КСОБ
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				<u>тек</u>
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	✓			
Жныны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Шаламанова сәй.
Ас үйіне едікке берілді.

Комиссияның қолдары:

Муртағалиева Зинара К. 
 Раисахан Аяла 
 Тауқар Қыям 
 Әбелібаева А 
 Баласағалин М 
 Ермағалиев А 
 Мухамбетов С 

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