

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10.10.25

№ 2

Білім беру ұйымы «Ақсауат» КММ

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 арналған бекітілген прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тығым салынған тағамның болуы		+		

Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы			+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+			
Ас блогының ылғал бөлүмен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	+			
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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					

Санитариялық жай-күй				
Ұн цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитариялық жай-күй				
Нан цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау				
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы				
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы				
Санитариялық жай-күйі				
Пісіру цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау				
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі				
Санитариялық жай-күй				
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 шам				
Буфер				

Күрделі жинау жүргізу журналы					
Тоназғытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы					
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы					
Тұрмыстық бөлме			+		4
Арнайы киімінің артық жиналғандығының болуы			+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы			+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы			+		
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап			+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімінің толық жиналғандығында жұмыс істей ме)			+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			+		
Москит торының болуы			+		
Жиыны			+		

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Таташдардың дәмі мен сәрттегі түрі естендірілмеген сай, маңашының берілуі қағамалы және даусы мәрттегі маңаш сақталған. Санитариялық жағдайы жақсы орындалған. Дәрігердің сапасы наразылығын шартты бағалау.

AL
A. L. Brown



Kuusi

Matt

SECRET

10

1897