

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 05.11.25

№ 2

Білім беру ұйымы «Бда мббн» КМН

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 тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып 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 танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				+	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				+	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау				+	
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 үгіндісін жинауға арналған ылдыс пен шетканың болуы				+	
Санитариялық жай-күйі				+	
Пісіру цехы				+	
Жабдыктар мен мүкәммалды таңбалау					
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі				+	
Санитариялықжай-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					+
Буфет					

