

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.11.2022

№ 3

Білім беру ұйымы №2 ЖОО "Ж.М.М."

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Смирновская О.Н.

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Конартаев Г.Н – комиссия төрайымы, мектеп директоры.
2. Бозаева А.К. (дир. БО жөн. орынб.)
3. Уразбаева Ф.Ж (бас аспазшы)
4. Медбике
5. Сайдильдина Д.С (қамқоршылық кеңес төрағасы)
6. Дарменова М.Б (ҚК мүшесі)
7. Бекелдикова М.К (ҚК мүшесі)

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		+		сүзгі, Ақ. сүзгі
Бақылаудағы тағамның болуы		+	-	
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
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		+		сәттен кейін
Тамақ ішуді ұйымдастыру		+		сәттен кейін
Отыратын орындар саны				
Қол жуатын раковиналардың саны		75		
Сабынның болуы		3		
Тептіргіштердің болуы		+		
Киіздің жағдайы		+		2 дана
стелдерді өңдеуге арналған құрал		+		орманға
		+		желісісі

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	арқилық бас	3
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		+		2 жама
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)		+	бас аспазмен	
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		+		сәтәллілік

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		

Тұрмыстық бөлме		+		
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+	арналы	екі бөлме
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		інді шешетін
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		-		жоқ
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		87	2	

Ас мәзірі:

Шешіммен соуспен 80/100 гр
 Макароны 100/150 гр
 Джем шаймен 200 гр
 Шай 20/40 гр
 Барлық тағамдар технологиялық карта бойынша дайындалған. Тағамдардың түзілуіне үлкен мән беріліп қосылған. Асханада барлық санитариялық талаптар сақталып келеді. Шайға керекті мөлшерде джеммен қамтамасыз етіледі. Шай сәттерінде сәт пісіріледі. Шешіммен түсірілген қолжазда берілген тағамдардың сапасына үлкен мән беріледі.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асханада қолданылатын барлық тағамдардың сапасына үлкен мән беріліп келеді. Асхана, кейде тағамдар сақталып келеді. Дүкендерде қол жеткізілетін, сүт, ет, тағамдардың сапасына үлкен мән беріледі. Асханада барлық санитариялық талаптар сақталып келеді. Барлық құжаттар уақытылы толтырылып отырады.

Комиссияның қолдары:

Қоңғартаев 2. Н.  Қараева С. Н. Қоңғартаев
 Қараева Ф. Н.
 Қараева С. Н.

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