

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.09.2024

№1

Білім беру үйімі: Қараганды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім болімінің №2 жалпы білім беретін мектебі коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

Кызметті жеткізуши: ЖК «Смольникова О.Н.»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Резин Б.Ж – комиссия төрайымы, мектеп директоры.
2. Бозаева А.К. (дир.БО жөн.орынб.)
3. Куанышова Ж.Б (аспазды)
4. Мамараймова Э.Р. (медбике)
5. Сайдильдина Д.С(қамқоршылық кеңес төрагасы)
6. Ибраева Н.Т (АК төрагасы)
7. Данбаева М.К (АК мүшесі)

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялықкорытындының 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		+		
Бакылаудагы тәғамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және касыктарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тәғамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сатыл майды		
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		Жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		180 орындық, 30 устел		
Кол жуатын раковиналардың саны	3			
Сабынның болуы	+			
Кентіріштердің болуы	+			
Жиһаздың жағдайы		орташа		
Үстелдерді өндеуге арналған курал	+			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+			
Үйдистердің қосалқы жыныстығының жеткіліктілігі және болуы	3 дана			

Асхананың санитариялық жай-күйі		Taza	
Жинау мүккеммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	2		
Ыстық және суық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтыштардың жарамдылығы	2+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылгалдан корғанышы бар шамдардың болуы	+		
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+		
Жуу куралдарының болуы	+		
Жуу куралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+		
Жуу куралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу куралдарына сертификаттардың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)	+		
Ағындылықты сақтау:			
- «лас»асхана ыдыстарын жинау;			
- жуу және өндөу процесі;	+		
- таза асхана ыдыстарын сақтау			
Тазалау кестесінің болуы	+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Коймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырыктарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+		
Температуралық-ылгалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+		
Коймалардың санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		

Тоқазытқыштар			
Тоқазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+		
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Тоқазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	Cатылмағыды		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+		
Пісіру цехы			

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалуу

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі

Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы

Механикалық жедеттүдің жай-күйі

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

Сатыла
йды

Персоналдың қол жууыжәне көптіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау

+

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)

+

Бага белгілерінің болуы

+

Сактау шарттарын сактау

+

Сату шарттары мен мерзімдерін сактау

+

Санитарлық жағдайы

Сатыл
майды

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар

+

Автокеліккес арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуте рұқсат беру)

+

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар

+

Түскен өнімді откізу мерзімі

+

Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

+

Тағам дайындаудың технологиялық карталары

+

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы

+

«С-дәрүмендендіру»журналы

жүргізілмейді

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

+

ж. _____ ас өнімдері нормаларының орталуын бақылау ведомосы

+

Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан еткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

+

Ас блогының жұмысшыларында бөлде заттардың, ірінді аурулардың және жараалардың болуы

+

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

+

Толық тазалау жүргізу журналы

+

Тонализтқыштардың температуралық режимін тіркеужурналы

+

Ондірістік бақылау бағдарламасының болуы

+

Түрмистық белме

Арнайы киімнің косалкы жыныстығының болуы

+3
дана

Қызметкерлердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтын болуы

+

Арнайы киімді сактауга арналған шкафтың болуы

+

Душ бөлмесі, ванна бөлмесі

Жоқ

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы,

+

Жабдықтар мен мұкәммалды таңбалуа		+ +		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық жедетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы			<i>Сатыла йды</i>	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			<i>Сатыла йды</i>	
Персоналдың қол жууыжәне көптіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-параг)		+		
Бага белгілерінің болуы		+		
Сактау шарттарын сактау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			<i>Сатыла майды</i>	
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді откізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру»журналы			<i>жүргізілмейді</i>	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
ж. _____ ас өнімдері нормаларының орталығын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан еткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысындарында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеужурналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық белме				
Арнайы киімнің косалкы жыныстығының болуы		+3 дана		
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауга ариалған шкафтын болуы		+		
Арнайы киімді сактауга ариалған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі			<i>Жоқ</i>	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы,		+		