

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.11.2024

№3

Білім беру ұйымы: Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің «№2 жалпы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

Қызметті жеткізуші: ЖК «Смольникова О.Н»

Мынадай құрамдағы комиссия:

*Ильасова С.М*– мектеп директорының м.а.

*Бозаева А.К.* (дир. БО жөн. орынб.)

*Куанышова Ж.Б* ( аспазишы)

*Мамараймова Э.Р.* (медбике)

*Ибраева Н.Т* (АК төрағасы)

*Батырбеков Б.Е* (касіподақ төрағасы)

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:**

Корсеткіш	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		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			сатылма йды	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			Жоқ	
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны	180 орындық, 30 үстел			
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		орташа		
Үстелдерді өңдеуге арналған курал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		3 дана		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Таза		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	2		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	2+		
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)	+		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+		
Тазалау кестесінің болуы	+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау Қоймалар</b>			
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	+		
<b>Тоңазытқыштар</b>			
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	Сатылмайды		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+		
<b>Пісіру цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	+		

Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сатыла йды		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
<b>Буфет</b>				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Сатыл майды		
<b>Құжаттар</b>				
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			жүргізілмейді	
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		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+3 дана		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		Жоқ		
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		+		
Жиыны		87	2	

