

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 17.01.2025

№ 6

Білім беру үйімі : Теміртау қаласы ББ «№ 9 лицейі »КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) жеке кәсіпкер «Искалиева И.В»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Кошалған портейшн : Риектар - и. Н. Ескендерова
2. Бересгенов тің орны. М. Ахметова
3. Мерінеке - А. Коновалов
4. Даңғышқын негізін. Г. Асекеуровова
5. Бое аспорын - Г. Султанова
6. Көкжарын енгізу көзес төрлейен - А. Молдабеков
7. Ата аны - Келебеков А. Т.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескер ту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		нә		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		да		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		нә		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		нә		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		нә		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		нә		
Дайын өнімнің сапасы		нә		
Бақылаудағы тағамның болуы		нә		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		нә		
Технологиялық картага сәйкестігі		сәйкес		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұлтуға тыйым салынады)		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспалтарды 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		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		120		
Кол жуатын раковиналардың саны		5		
Сабынның болуы		Бар		
Кептіргіштердің болуы		Бар		
Жиһаздың жағдайы		Жақсы		
Үстелдерді өндеуге арналған күрал		Бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, аспалтарының жай-күйі		Жақсы		
Үйдистердің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		Жақсы,		
Асхананың санитариялық жай-күйі		Жақсы		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		Жақсы		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Үйдис жуу ережесі» мандайшасының болуы		Бар		
Істік және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		Из		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		Из		

Тоңазытқыштар

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	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстырымы	+		

Ет цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		

Көкөніс цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		

Ұн цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		

Нан цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндіреуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+		
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы	+		
Санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+		

Пісіру цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы жәнежай-куйі	+		

Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышты бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу күралдарының болуы		+		
Жуу күралдарын сақтау және таңбалау шарттары(жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу күралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу күралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жаупалты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу 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 тагамдар мен өнімдердің дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

Жерге болуы	тұйықтаудың болуы, резенкекілемшелердің		+		
Механикалық жедетудің жай-күйі			+		
Санитарлық жағдайы			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудын болуы			+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерініңжеке және өндірістік гигиенасын сақтау			+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
Сапа мен қауіпсіздікті күэландыратынқұжаттардың болуы			+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары			+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналғантаңбасы бар сыйымдылық			+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал			+		
Бактерицидті шамның болуы			+		
Буфет					
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)			+		
Баға белгілерінің болуы					
Сақтау шарттарын сақтау					
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау					
Санитарлық жағдайы					
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудын болуы					
Құжаттар					
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалғаншарттар			+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түліктіжеткізуге рұқсат беру)			+		
Сертификаттар, сәйкестік туралыдекларациялар			+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі			+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларғасәйкестігі			+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары			+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы			+		
«С-дәрумендендіру» журналы					
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы			+		

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, ірінді аурулардың және жарапардың болуы		+ +		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+ +		
Толық тазалау жүргізу журналы		+ +		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+ +		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+ +		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+ +		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+ +		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+ +		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+ +		
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				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде азаттағандағы көрсетілген барлық ұғымдар, сертификаттар мен тапсындардың көрсетілсөнде сақталған. Галенек ғалыснудың орын төре тауар ас индіріл бейтінен. Барлық ажырақ қызыметтердегі тапсындар үшін: анық су мөншілдегі жағдайлар

Комиссияның қолдары:

Ш. Ескендеров - Ш.Е.

А. Асқаров - А.А.

Г. Дағдаринова - Г.Д.

Р. Космачев - Р.К.

М. Текесов - М.Т.

Онім берудің (кызметті жеткізуіші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

Текесов Марат Нұрланұлы (қолы) М.Текесов

