

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 09.12.25

№ _____

Білім беру ұйымы: Теміртау қаласы «№9 лицейі» КММ

Қызметті жеткізуші: жеке кәсіпкер «Искалиева И.В»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор – Ш.М Ескендирова
2. Директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары – М.Т Асадова
3. Медбике – А.Қошанова
4. Әлеуметтік педагог – Г.А Досмуратова
5. Бас аспазшы - Томабаев 3
6. Қамқоршылық кеңесінің төрайымы – М.Жагсаал
7. Ата-ана – Сағандыбаев П.

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		+		
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		+		
«10 порцияның бақылау өлшеуі»		+		
«Разностардың күйі (ылғалдыларын қолдануға болмайды)»		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Жеуге жарамсыздық индексі		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Тағам дайындалған уақыттан бастап оның берілу уақыты		+		
Отыратын орындар саны		120		
Қол жуатын раковиналардың саны		5		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштердің болуы		бар		
Жиһаздың жағдайы		мақсат		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының 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		+		
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		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Көкөніс цехы»				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтайтын сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке қышқылы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгінділерін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаларды сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жуу және өңдеу үшін таңбасы бар ыдыстың болуы		+		
Жұмыртқаны жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
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		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		

Тексеріс барысында анықталғаны:

Средняя температура в январе 100°
Средняя температура в феврале 100°
Средняя температура в марте 100°
Средняя температура в апреле 100°
Средняя температура в мае 100°
Средняя температура в июне 100°
Средняя температура в июле 100°
Средняя температура в августе 100°
Средняя температура в сентябре 100°
Средняя температура в октябре 100°
Средняя температура в ноябре 100°
Средняя температура в декабре 100°

Текстуры бары сыра асханары ая, музикни сактау мезгил растойтоту
сертификаттар бар. Тенгизде рагунгистаи маточену музикни
синаматти били отура.

Mean:

Курсовое проектирование по дисциплине «Информационные технологии в строительстве»

Комиссияның қолдары:

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