

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 6.12

№ 2

Білім беру ұйымы Махамбет ашқараң орта мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) М.Мұрағалиева

Мынадай құрамдағы комиссия:

К. Аджиев, Н. Төбетова, Р. Қойшымбаева, А. Жанатова, Ф. Табдуалова

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	✓	+		
Бақылаудағы тағамның болуы	✓	+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	✓	+		
Технологиялық картаға сәйкестігі	✓	+		
10 порцияны бақылап өлшеу	✓	+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)	-			
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)	-			
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)	-			
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	✓	✓		
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	-	-		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны	✓			68
Қол жуатын раковиналардың саны	✓	+		4
Сабынның болуы	✓	+		
Кептіргіштердің болуы	✓	+		
Жиһаздың жағдайы	✓			жақсы
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	✓	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	✓	+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	✓	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	✓	+		

Кинаумүкәммалы (таңбалау, жекесактауорны)

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	✓	+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	✓	+		
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	✓	+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	✓	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада <u>термометрдің</u> , гидрометрдің болуы	✓	+		
Тауар көршілестігін сақтау	✓	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	✓	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	✓	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	✓	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—	—	200g
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының максаты 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					жсағ
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	✓	+			
<b>Ет цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау					
Санитарлық жағдайы					
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					жсағ
<b>Көкөніс цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓	+			
Санитарлық жағдайы	✓	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					жсағ
<b>Ұн цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓	+			
Санитарлық жағдайы	✓	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					жсағ
<b>Нан цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓	+			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	✓	+			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы					
Санитарлық жағдайы	✓	+			
Тыйым салынған өнімдердің болуы					жсағ
<b>Пісіру цехы</b>					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓	+			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	✓	+			
Жерге тұйықтаудың болуы, резинке кілемшелердің болуы	✓	+			
Механикалық желдетудің жай-күйі	✓	+			
Санитарлық жағдайы	✓	+			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					жсағ
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	✓	+			
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>					
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	—				найза
Жұмыртқаны сақтаушарттары	—				актау
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған басы бар сыйымдылық	—				
Жұмыртқа жууға арналған құрал	—				
Бактерицидті шамның болуы	—				

## буфет

Мәрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	✓	+		
Баға белгілерінің болуы	✓	+		
Сактау шарттарын сақтау	—			
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	—			
Санитарлық жағдайы	✓	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				неоф
<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	—	—		
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				неоф
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	✓	+		
Толық тазалаужүргізу журналы	✓			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	✓	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
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 істейме)	✓	+		
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:  
Неқанды тексеру нәтижесінде саиптардың тағалығы сабыр.  
Ешқандай шаптан болған жоқ.

Комиссияның қолдары:

<u>Аманжол А.</u>	<u>Ә.</u>	<u>Ақылбай С.</u>	<u>А. Шайман</u>
<u>Керімжан Р.</u>	<u>Қ.</u>	<u>Тайғулыбаева Ф.</u>	<u>Т.</u>
<u>Т.</u>	<u>Ә.</u>		

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты: Векманова (колы) ВВ