Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 04.11.26.

№ №2

Білім беру ұйымы Акеу қонысы орыншол балаларға арналған гимназия

Мынадай құрамдағы комиссия: Бекенбаева Жулдыз, Жигуль Алмагамбетовна

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		✓		

	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмеді
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		✓	
Қол жуатын раковиналардың саны		✓	
Сабынның болуы		✓	
Кептіргіштердің болуы		✓	
Жиһаздың жағдайы		✓	
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		—	
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)		✓	

	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
цылықты сақтау: » асхана ыдыстарын жинау; және өңдеу процесі; асхана ыдыстарын сақтау		✓		
ıау кестесінің болуы		✓		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

малар				
ымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
мпературалық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, дрометрдің болуы		✓		
уар көршілестігін сақтау		✓		
мақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
экөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған ыйымдылықтарда сақтау		✓		
оймалардың санитарлық жағдайы		✓		
ыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және айдаланудың болуы		✓		

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 дұрыстығы		✓		

Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		

	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмеді
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓	
Пісіру цехы			
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		✓	
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓	
Құжаттар			
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		✓	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓	
Толық тазалау жүргізу журналы		✓	

...зытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы				
	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	**Ескерту**
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:

Санитарлық нақтай талапқа сай құрал-жабдықтар пайдаланған, ас мәзірі талапқа сай ғана мөлшері толтырып отыр, дезғарханадан анықтау қағаз, есірткі, шекаланған жапсырма талдықтарда сертификат жоқ, перде,

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) таныстым

Жұмытова А. Б. Бокеева М.М.

Берке. Н. Дең

Тәшімжанова А.А. (қолы)