

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 28.09.2022

№ 01.

Білім беру ұйымы Ауыс гимназиясы

Мынадай құрамдағы комиссия:

А.Дюсембаев, Баширбекова Г.А., Бостеев М
Надиржаева Г.М., Ахметова Ж.А., Н.О.Коптеанова.

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	-			күнделікті қорытынды
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		.		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				теңгерілген
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)			+	бүлдіргісі бар
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		+		

Тамақ ішуді ұйымдастыру

Отыратын орындар саны		+ 920р		
Қол жуатын раковиналардың саны		+ 4 раков		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы	+			1шоошк
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» 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

+

ауырым

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

+

намет етегі

Қоймалардың санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

+

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау

+

баца тауары сақтау

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 сынағаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы

+

күршіл тауары

Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы

+

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған өнімдердің болуы

+

Пісіру цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

+

	талан етіледі	сәйкес келеді	сәйкес келмейді
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, ірінді 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		19.09. +	?
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:

Асханада гигиенің талаптарына қарай тексеру барған кезде келесі кемшіліктер анықталды: ✓ төңіздік қолғаптардың таза салынған тағамдардың болуы, ✓ төңіздік қолғаптардың санына қарай өзгеше келмеуі, ✓ бақылау тағамдарының болуы, ✓ тұрғын үйінің санитариясының жақсаруы болуы, төңіздік қолғаптардың термияметрдің болуы. Әуелісінен жоғары үлгіде.

Комиссияның қолдары:

Надирбаева Т.М. Қар
Ахметова М.А. Ақыл-
Бозиева Ш.Ш. Қар

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



(қолы)