

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 08.11.2023

№ _____

Білім беру ұйымы Ұ. Стамбаев а. ДДЖолл Т.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

А.К. Дюсембаев, Т. Баширбеков, Жүмәсайхан Ақсаулы,
Бұрайбергенов Кәлима Сүлейменов, Мамарт, Ботеев С.,
Жолетов М.А, Харматолдина З.А

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			салат сәйкес емес	
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			Болған жоқ тағам.	күннің псарты жоқ.
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі			т.о.н. Т-К	
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			салат шарты арқылы	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		

Тамақ ішуді ұйымдастыру

Отыратын орындар саны		90		
Қол жуатын раковиналардың саны		4		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓	нае орады трезеріе	
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			—	тарелка сап. біттан
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы			✓	Кашма кір
Асхананың санитариялық жай-күйі				
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			✓	стол, тақтайда Таңба мөр
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		✓		сертифик. бар
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		сап кір
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;				табу кір өңделетін ден

- таза асхана ыдыстарын сақтау			✓	
Тазалау кестесінің болуы				таңарту керек
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	табиғи	оңалтуды		болмай
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓	
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау			✓	
Термометрлердің болуы				соңында
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				таңбаланып отыр
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				таңбаланып отыр
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				—

	сәйкес	сәйкес жалпы	ескерту
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы	✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі			істелмейді
Санитарлық жағдайы	✓		
Тұйым 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			талон емес
Түскен өнімді өткізу мерзімі	✓		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		-	
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		-	
Гез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	✓		
«С-дәрумендендіру» журналы	✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	✓		дүние магистранттан
_____ 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 каралардың болуы	✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		?	
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		-	неоқ
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		?	
Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		-	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	✓		

	өңімеліміс өңімес	
	дә	кемелігі
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		толық емес
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:


1. Психологияда термометр сынған, температураға жағым отыру турмамы жоқ, одоғары (тармақ) шеті сондан, дайын тамақпен тәуіктің сома-масы толық алынбаған, маршировкаға дурос ала тамаққа қарамайтоты тамақтарға тармақ бар, маршировкаға жоқ.


Комиссияның қолдары:


1. Отырыстар мен шамағдар кітабы жоқ
 3. Откен тексерістің (2, 6, 7, 8) кемеліліктер жетілмеген
 4. Психологиялық карта толық емес
- Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты


(қолы)

Бакирбеков Т.А. 

Наришхалия В.А. 

Сүлейменова Н.Т. 

Қудайбергенова Ж.И. 

Ахметова К.А. 

Алмасжан А. 