

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 14.02.2024.

№ \_\_\_\_\_

Білім беру ұйымы Ж.Стамбаев атындағы ДБЖОЛТ.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ахметов М.А., Сулейменов М.Т.,  
Нотеев С.С., Ракирбеков Т.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		+		
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 келмейді	ескерту
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		94		
Қол жуатын раковиналардың саны		4		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		еріксіз		
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)		+		
<b>Ас бөлгі үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Қылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Қарықтандыру 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		+		
Қуу құралдарының болуы		+		
Қуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Қуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Қуу құралдарына сертификаттардың болуы		?		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім ауапты)		+		



	талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	ескерту
<b>Ағындылықты сақтау:</b>				
- «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		+		үндігі бірден өңделмеген сақталмаған
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				көкөніс жұмыртқасы тізіліміндегі
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

**Тоңазытқыштар**

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		суық алынбаған
Термометрлердің болуы		-		ет, көкөніс аты түзетіндері +14 болған!
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		+		ерітіндісі өңделген сөрелерді қолдану тәсілі
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		-		
Санитарлық жағдайы		+		

	талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді	ескер ту
ыйым салынған өнімдердің болуы		+		
<b>Цісіру цехы</b>				
Қабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Керге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		-		<i>істелмегені!</i>
Санитарлық жағдайы		-		
Ыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		<i>орамал.</i>
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		-		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				<i>тамақ алушының машинаға берілген.</i>
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар				
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		<i>әсірленгені және таласқандықтары</i>
Бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«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				
Ас блогының тазалау жүргізу журналы		+		
Ас блогының ауаның температуралық режимін тіркеу журналы		+		



	талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		Келісім тағайындама мен!	
<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 істей ме)		Толық емес!	
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.		ДН-ға сар қал. мен	
Москит торының болуы		+	
<b>Жыны</b>			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. Желінетіне тағайындауға сертификатты тексеру (тамақ алушының баллауынан барамын)
2. Дайын тағайындау техникалық жасауға талапты тексеру
3. Ерітіндінің оқшау елордалық жасау.
4. Чиря бірден жасау оқшау салу ашты сақтау.

Комиссияның қолдары:

Бакирбекова Т.А.

Ахметова М.А. - Аман

Судейшова М.Н. - Аман

Ботиева М.А. - Аман

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

(қолы)