

+ Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20.11.2024

№ _____

Білім беру ұйымы Қ. Стамбас атындағы дарынды балаларға арналған гимназия
 Мынадай құрамдағы комиссия:

Сүлейменова Жанаргүл, Ахметова Жылдрз
Қосықова Тауған

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		+		
Құнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Зыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Әркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы				
Бақылаудағы тағамның болуы				
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті				
Технологиялық картаға сәйкестігі				
0 порцияны бақылап өлшеу				
тағамды үлестіру желісі (мармит)				
тағамды үлестіру желісі (мармит)				
тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым алынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, панышқыларды жоғары қаратып сақтау)				
тағамды дәрумендендіру				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және айдаланудың болуы				

	талап етіле ді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді	Ту
Гамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
Гамақ 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» 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			жоқ	
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				
Гамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				
Гамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау				
Гамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				

	талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	ескерту
дәлділікті сақтау: «лас» асхана ыдыстарын жинау; жуу және өңдеу процесі; таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Газалау кестесінің болуы		+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар				
Дұсымалы 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 ыдыстарда сақтау				
Қоймалардың санитарлық жағдайы				
Тұтылған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және тастаудың болуы		+		

Ғоңазытқыштар

Ғоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Ғоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тұтылған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және тастаудың болуы		+		
Ғәуліктік сынағаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		

Наан цехы

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

	талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді	Ту
Ғыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Тісіру цехы				
Қабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Керге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		-		
Санитарлық жағдайы				
Ғыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Терсоналдың 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		+		
Селіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		-		
Ез 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				
Құмыс 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		+		
Тазалық тазалау жүргізу журналы		+		
Оңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы				

	талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей
Эндірістік бақылау бағдарламасының болуы			
Гұрмыстық 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.		жоқ	
Москит торының болуы		+	
Жыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Макарон, картох, күрші таршасы, сүйек май және тауық етін сертификаттар жоқ. Алғашы уақытта сертификаттардың болуын қамтамасыз ету.

Комиссияның қолдары:

Сүйейменова Мамаршыл
 Ахметова Мүдәт Ахметовна
 Дюкеева Гайхар Денкеевна

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



(КОЛЫ)