

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 8.09.22 №11Білім беру үйімі 11 жомыКөрсетілетін кызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) Салымова Р.Х.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Саудебов А.Ж.-басшы, Сибирова М.Р.-ДТМО бұлшыма Г.Ж.-ж.перегор
Софроникова Н.Н.-шербіле, Ахметбекова С.У.-кәз-аны, Рустемов К.С.-кәз-аны

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескер тпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік күқыктық актілердің таланттарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы		+		
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары				
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы		+		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сактау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		+		
Технологиялық картага сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу				
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				
Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және касықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сактау)				
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
Отырғызу орындарының саны		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Кол жуатын раковиналардың саны			Чудаша	
Сабынның болуы			+	
Бір рет колданылатын немесе электрлі сұлгінің болуы			+	

Жиназдын жай-куйі		+			
Үстелдерді өндсуге арналған күрал		+			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-куйі		+			
Ұйдыстын косалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+			
Асхананың санитариялық жай-куйі		+			
Жинау мүкеммалы (танбалау, жеке сактау орны)					
Ас блогы үй-жайларының жай-куйі					
«Ұйдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+			
Ұйстык және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардын жарамдылығы		+			
Суды бүру жүйелерінің жарамдылығы		+			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы					
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+			
Желдету жүйелерінің жарамдылығы					
Ас блогының ылғал бөлүмен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы					
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өндеу, сактау үшін жағдайлардың бөлек болуы					
Жуу құралдарының болуы		+			
Жуу құралдарын сактау және танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+			
Жуу құралдарын сактау мерзімдерін сактау					
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы					
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы					
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау					
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу (не өндөледі және кім жауалты)					
Ағындылықты сактау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сактау		+			
Жинау және тазалықты сактау кестесінің болуы			+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сактауы		+			
Өнімдерді сактау шарттарын сактау					
Қоймалар					
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау					
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Қоймада термометрдің, психометрдің/темперуралық режимнің болуы					
Тауар көршілестігін сактау					
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы					

Бага белгілерінің болуы		+	
Сактау шарттарын сактау		+	
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау		+	
Санитариялық жай-күй			
Құжаттар			
Тамак өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар			
Автоколікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)			
Тамак өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, калагалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспесе құжаттары			
Түскен өнімді өткізу мерзімі			
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың браукераждық журналы			
жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы			
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+	
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы			
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+	
Күрделі жинау жүргізу журналы			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			
Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауға арналған шкафтың болуы			
Арнайы киімді сактауға арналған шкафтың болуы			
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкәммалын сактауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспесе құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.			
Москит торының болуы		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Арнайы киімнің артқы тапшылған салынушылар
арнайы киімнің артқы тапшылған салынушылар

Көкөністерді жошіктерде, тауар койтыштарда (тұтырыктарға койылып, таңбаланған сыйымлықтарда) сактау				
Коймалардың санитариялық жай-күйі				
Тоназытқыштар			+	
Тоназытқыш жабдығының колданылу максаты туралы таңбалау			+	
Термометрлердің болуы			+	
Тауар көршілестігін сактау				
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы				
Тауліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы				
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитариялық жай-күйі				
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+	
Санитариялық жай-күй			+	
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитариялық жай-күй				
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Нан сактауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сирке сусы ерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
Санитариялық жай-күйі				
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі				
Санитариялық жай-күй			+	
Жұмырткаларды сактау және пайдалану				
Сапа мен кауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сактау шарттары				
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууга арналған құрал				
Бактерицидті шам				
Буфет				
Білім беру үйіммен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)			+	

Комиссияның қолдары:

Саудаков А.Ж -
Сиакова М.Р. - *Алғариф*
Браусина Г.М. - *Сюз*

Сағалымкова Н.Д
Русгалиева Ж.С -
Ахметбекова С.У -

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырыған кезінде), білім беру үйімі – жаупты адам тамақтануды ұйымдастырыған жағдайда
тәнесті

(қолы)

Ескертпе – *Білім беру обьектілерінің ас блоктарының (асханалар) материалдық-техникалық базасын ескере отырып, Комиссияның бастамасы бойынша Ведомствоаралық сараптау тобы Тамақтану сапасын мониторингілеу актісіне нақтылау сипатындағы өзгерістерді енгізеді.