

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 24.11.2022ж№ 11Білім беру ұйымы №2 ЖОМ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Т.С. Мухомб, А. КашаханА. Мухомб, А. Абенев

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		

1-тағамды, 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		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Отырғызу орындарының саны		30		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
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» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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)			Мұрағат М. С
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау			+
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы			+
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы			+
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау			
Қоймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			+
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы			+
Тауар көршілестігін сақтау			+
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			+
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау			+
Қоймалардың санитариялық жай-күйі			+
Тоназытқыштар			
Тоназытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау			+
Термометрлердің болуы			+

Тауар көршілестігін сақтау							
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы							+
Тәуліктік сынамаларды сақтау 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 сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы 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							+
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану							
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы							+

Қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				+
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді 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 сақтауға арналған шкафтың болуы				-
Арнайы киімді сақтауға 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 сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				+
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				+
Москит торының болуы				+

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тексеру үшін алынған ақпарат берілгеніне сәйкес келді.
 Дәлелдердің шындығын тексеруі қажетті ұағиға сәйкес
 келді. Берілгендерге берілді, мұқият сақталды.

Комиссияның қолдары:

Қолынан А. А. А.

М. С. Сағымұлов С. А. А.

А. А. А.

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды
 ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды
 ұйымдастырған жағдайда
 танысты _____ (қолы)

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