

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 14.02.23.

№ 21

Білім беру ұйымы 8 Бөлек жетім отбасы 707 ЖДББМ.

Қызметті жеткізуші

Мынадай құрамдағы комиссия:

Бақыт Арзак ата-ана, Сәлимовна А.М.
Мусупова А.А.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Талап өтіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+	+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттар		+		
Күнделікті мезірдің перспективалық мезірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мезірге 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		+		
2 тағамды үлестіру желісі		+		
3 тағамды үлестіру желісі		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (касеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды деруменцентіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сағудың болуы				
Тамақтануды дайындастыру		+		
Отыратын орныдағ саны		+		
Кол жуудың раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Көптірткілердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді ылдеусе арналған құрал				
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жан-күйі		+		

Асхананың санитарлық жай-күйі	+		
Жинау мүқоммалы (таңбалау, жекек сақтау орны)	+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі	+		
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы	+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштарының жарамдығы	+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдығы	+		
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	+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жебік ыдыста)	+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау			
Тамақ қалдықтарын арналған контейнерлерді өңдеу	+		
Ағыналымысты сақтау:			
- ас асхана ыдыстарын жинау	+		
- жуу және өңдеу процесі	+		
- таза асхана ыдыстарын сақтау	+		
Тазалау кестесінің болуы	+		
Өнімдердің сақтау шарттарын сақтау			
Қоймалар	+		
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стелаждарда сақтау	+		
Температуралық-ылғалдық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы	+		
Тауар көрінілетігін сақтау	+		
Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Көкөністерді және жемістерді, тауар қойғыштарда, төгеледегі таңбалаған сыйымдылықта да сақтау	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы			
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		
Толықтығы	+		
Толықтығын жабдықтың мақсаты туралы таңбалау	+		
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көрінілетігін сақтау	+		
Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			
Толықтығын жабдықтың санитарлық жағдайы	+		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		
Тауардың сыйымаларды сақтау шарттары мен	+		
Дәрігердің			
Еңізі	+		

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+	
Санитарлық жағдайы	+	+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	
Көкөніс пехы	+	+	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+	
Санитарлық жағдайы	+	+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	
Ұн пехы		+	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Нан пехы		+	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+	
Нан үгілдісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+	
Ішкіру пехы		+	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+	
Херге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+	
Механикалық желдетудің жай-күйі		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+	
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану		+	
Сапа мен қауіпсіздікті қуамандыратын құжаттардың болуы		+	
Жұмыртқаны сақтау шарттарын		+	
Жұмыртқаны жууға арналған құрал		+	
Бактерицидті шампақ болуы		+	
Буфет		+	
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері жессортиментінің тізбесі		+	
Баға белгілерінің болуы		+	
Сақтау шарттарын сақтау		+	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+	
Санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Құжаттар		+	
Тамақ өнімдерін жүргізушілермен жасалған шарттар		+	
Аппетитке арналған хабарлама		+	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+	
Түскі ас мәзірі әткізу мерзімі		+	

Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылық фабрикалардың бригадалық журналы		+		
С-дәрумендендіру журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
Ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшасының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді арыулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңаздықтағы температуралық режимнің тіркелу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме		+		
Арнайы киімнің қоралы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Дүш бөлмесі және ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті		+		
Жинау мүқамалы олардың жеткілігі, таңбалауының болуы		+		
Жинау мүқамалының таңбалауды сақтауға арналған жеке үй жиынын болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың ілесіп құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		

Тіркелу нәтижесінде мыналар белгіленді:

- Жағалдардың ас мәзіріне сәйкес келуі
- Таза, отыратын орндар бар, миназдар
- таза, ережелерге сәйкес келері

Комиссияның қолдары:

Самыбекова А.М. Омар. Жусупова А.А. Сағал
Бақыт Қасал

тз

Өнім беруші (кәсіпкер) жеткізу тамақтандыру ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты асхана (Білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Шу
(қолы)