

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 09.08.2024

№ 19

Білім беру ұйымы АқС Мамонт Орта Әлім беру мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Аманжолбаева Н.К.

Аманжолбаева Р.Б.

Аманжолбаева А.Т.

Аманжолбаева Р.Б.

Асханата, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

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 мезгілдің перспективалық мезгірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мезгірге 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, шаншықшаларды жоғары қаратып сақтау)	✓		
Тағамды дөрумендендіру	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	✓		
Тамақ 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 мұқаммалы (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		✓		
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 еңдеу (не еңделеді және кім жауапты)		✓		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және еңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы 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 сыйымдылықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
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 сынамапарды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған серелерді еңдеуге арналған 1% сірке суы ертіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және		✓		

жай-күйі						
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы				✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі				✓		
Санитарлық жағдайы				✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуудың 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 куәландыратын құжаттардың болуы				✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары				✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал						
Бактерицидті шамның болуы						
Буфет						
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				✓		
Баға белгілерінің болуы				✓		
Сақтау шарттарын сақтау				✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				✓		
Санитарлық жағдайы				✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуудың және пайдаланудың болуы				✓		
Құжаттар						
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				✓		

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар				✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі				✓		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары				✓		
Тез 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				✓		
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				✓		
Толық тазаала жүргізу журналы				✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы				✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				✓		
Тұрмыстық бөлме						
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				✓		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі						
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.				
Москит торының болуы				
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Жинау орыны жинау шарттарына талаптарға сәйкес келмейді. Жинау орынында жеке үй-жайдың, арнайы орындардың болуы сақталмаған. Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы сақталмаған. Москит торының болуы сақталмаған.

Комиссияның қолдары:

Аманжолбаева Н. К. *Аманжолбаева Н. К.* Қарағандық тамақтандыру ұйымының директоры

Қарағандық тамақтандыру ұйымының директоры

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты *Аманжолбаева Н. К.* (қолы)