

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06.10.23

№ 4

Білім беру үйімі З. Бекшохинин атын МДББЖ
Кызметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Сарикова Н. А. - зерттеу негізгі
Абделжанова А. Р. - өткізу
Нұрсулганова А. А. - мөрбілеке

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді	Еске рту
Объекттің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының 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 сактау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
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 қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратаң сактау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
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		+		

Кептірғыштердің болуы				
Жиһаздың жағдайы				
Үстелдерді өндеуге арналған құрал				
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				
Ыдыстың косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				
Асхананың санитариялық жай-күйі				
Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сактау орны)				
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы				
Үстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдашылығы				
Су бұру жүйелерінің жарамдашылығы				
Жылу жүйелерінің жарамдашылығы				
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдашылығы				
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы				
Жуу құралдарының болуы				
Жуу құралдарын сактау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				
Жуу құралдарын сактау мерзімдерін сактау				
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				
Тамақ калдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы				
Тамақ калдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау				
Тамақ калдықтарына арналған контейнерлерді өндеу (не өндөледі және кім жауапты)				
Ағындылықты сактау:				
- «лас» асхана ыдыстарын жинау;				
- жуу және өндеу процесі;				
- таза асхана ыдыстарын сактау				
Тазалау кестесінің болуы				
Өнімдерді сактау шарттарын сактау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау				
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы				
Тауар көршілестігін сактау				

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+ +			
Коймалардың 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 сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+ +			
Ет цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ +		
Санитарлық жағдайы	+ +			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+ +			
Кекөніс цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ +		
Санитарлық жағдайы	+ +			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+ +			
Ұн цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ +		
Санитарлық жағдайы	+ +			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+ +			
Нан цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+ +		
Нан сактауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+ +			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+ +			
Санитарлық жағдайы	+ +			
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+ +			
Пісіру цехи				

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі			
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы			
Механикалық желдетудің жай-күйі			
Санитарлық жағдайы			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			
Персоналдың кол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау			
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану			
Сапа мен қауіпсіздікті қуэландыратын құжаттардың болуы			
Жұмыртқаны сактау шарттары			
Жұмыртқаны жууга және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			
Жұмыртқа жууга арналған құрал			
Бактерицидті шамның болуы			
Буфет			
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)			
Баға белгілерінің болуы			
Сактау шарттарын сактау			
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау			
Санитарлық жағдайы			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			
Құжаттар			
Тамак өнімдерін жеткізушилермен 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 тамак 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, ірінді аурулардың және жарапардың болуы			

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы			
Толық тазалау жүргізу журналы			+
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			+
Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің косалкы 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 мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			+
Жинау мүкеммалын, 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:

1. ~~Бастарға оле әлеуді.~~
2. ~~Оқылабад астар сұхбатын ғильті.~~

Комиссияның қолдары:

~~Садыков А. С. д. инж.
Шарипова А. А. к. ф.-х.
Нұсупов А. А. к. ф.-х.~~

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамактандыруды үйымдастырган кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйымы тамактандыруды үйымдастырган кезде) танысты ММ (қолы)