

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 07.11.2024
№ 3

Білім беру үйімі J. Танағіров атындағы №58 мектеп- шалығын
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Ж.Ж.Жанбарова
Мынадай кұрамдағы комиссия:

Нұрлан АН- мектеп - шалығын директоры
Жабар Ә - директордың төрөс нұсқасын мемлекеттік орталықтар
Онер А - директордың бүгүн нұсқасын орталықтар
Жанисов А - мектеп
Сейтимова Н А - ғалым оғындық мектептегі педагог
Омарханов С З - мектептегі педагог
Кирилева Н - мектептегі педагог
Жосібеков А - мектептегі педагог
Дорібаев А - ата-анасы
Жишиханова А - ата-анасы
Шершенов О - ата-анасы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы			✓	
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары			✓	
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі			✓	
Асхананың жұмыс кестесінің сәтталуы			✓	
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау			✓	
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс			✓	
Ауыз су режимін ұйымдастыру			✓	
Дайын өнімнің сапасы			✓	
Бақылаудағы тәғамның болуы			✓	
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті			✓	
Технологиялық картада сәйкестігі			✓	
10 порцияны бақылап өлшеу			✓	

1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓	
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓	
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға 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 дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы		✓	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		✓	
Қол жуатын раковиналардың саны		✓	
Сабынның болуы		✓	
Кептірғіштердің болуы		✓	
Жиһаздың жағдайы		✓	
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		✓	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓	
Үйдистердің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓	
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓	
Үстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықштардың жарамдылығы		✓	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓	

Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓	
Асхананы жуу және өндөу 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		✓	
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓	
Тамак қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓	
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		✓	
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓	
Тазалау кестесінің болуы		✓	
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау			
Қоймалар			
Сусындалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓	
Тауар көршілестігін сақтау		✓	
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓	
Көкеністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓	
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың,		✓	

атудың және пайдаланудың болуы

Тоңазытқыштар

Гоңазытқыш 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 сақтауға арналған сөрелерді өндeуге арналған 1% сірке сұзы ерітіндісінің болуы

✓

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың

✓

лұы

анитарлық жағдайы

✓

Тыйым салынған өнімдердің болуы

✓

Пісіру цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау

✓

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі

✓

Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы

✓

Механикалық жедетудің 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 күэландыратын құжаттардың болуы

✓

Жұмыртқаны сақтау шарттары

✓

Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық

✓

Жұмыртқа жууга арналған құрал

✓

Бактерицидті шамның болуы

✓

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)

✓

Бага 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 жеткізушілермен жасалған шарттар		✓	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓	
Түсken өнімді өткізу мерзімі		✓	
Келіп түсken 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, ірінді аурулардың және жаралардың 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 қосалқы 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 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:

*Асхана таңбалаудың мүкәммалығындағы жағдайлар белгілі. Сүт үшемшегін пішеріп
оған сабактастырылады. Белгілідейдегі мөлшерге сәйе.
Механикалық жағдайларда үшінші мүкәммалық нормалар
жүргізу үшін көзбеттеп көзбеттеп жүргізу көмекшілік беріледі.*

Комиссияның қолдары:

*Ахметов А. А. Ахметов
Дархан А. А. Ахметов
Кодар Г. А. Ахметов
Күшімбетов Ахметов
Сайшев Р. Г. Ахметов
Төбебеков Ахметов
Касимова Ф. Н. Ахметов
Берисбаева А. Ч. Ахметов*

Өнім беруші (қызметті жеткізуі тамақтандыруды ұйымдастырыған кезде) және/немесе
жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырыған кезде) танысты
(қолы)