

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күн 14.01

№ 5

Білім беру ұйымы : Ж.Жабас атындағы №234 орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ж.Уразбасва, Р.Кемалдинов, Қ.Өтембет, Ө.Түктібаев, О.Балмағамбетов, Н.Әшір, Б.Темірбай

Асханаға, 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 мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге 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 сұйықта тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды 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		6		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		Бекітілген		

Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жаныптығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу срезесі» 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 өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		Бейі шүделген		
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 тегімдер мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоналытықшылық				
Тоналытықшылық жабылғының мақсаты туралы танылау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тақар көрсеткіштің сәтсіз		✓		
Тоник өнімдерінің жарамдылық мерзімдерінің болуы және сәтсіздігі		✓		
Тоналытықшылық жабылғының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тегімдер мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тониктің өнімдерінің сәтсіз шарттары мен құрамы		✓		
Еу саты				
Жабылғылар мен мүлкімалды танылау		Бейі мүлкімал		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тегімдер мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Көккім саты				
Жабылғылар мен мүлкімалды танылау		Бейі мүлкімал		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тегімдер мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Уа саты				
Жабылғылар мен мүлкімалды танылау		Бейі мүлкімал		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тегімдер мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нам саты				
Жабылғылар мен мүлкімалды танылау		Бейі мүлкімал		
Нам сәтсіздігі арнайық керектігі еңдеті арнайық 1% сәтсіз сым қорғандығы болуы		+		
Нам ұрпақтың жанықты арнайық еңдеті нем сәтсіздігі болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Шығу саты				
Жабылғылар мен мүлкімалды танылау		Бейі мүлкімал		
Шығу жабылғыларының жарамдылығы және жабылғы		+		
Жыртқу сәтсіздігі болуы және еңдеті арнайық болуы		+		
Мәтіндік сәтсіздігі және жабылғы		+		

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 қуандыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)				
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 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 орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөрте заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		

