

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 12.12.2024

Білім беру ұйымы: «№1 жалпы білім беретін мектеп» КММ
Мынадай құрамдағы комиссия:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. Қ. Аманова - ата - ана, комиссия мүшесі
3. Қ. Қонарбаева - ОІМ
4. Қ. Таубергенова - аспазшы
5. Д. Кулясова - мектеп медбикесі
6. А. Төлеп - әлеуметтік педагог

Асханға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы				Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перепективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы				Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау				Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылауды тағамның болуы				Бақылауды 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, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓			
Тағамды дәрмендендіру		✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындау мен сатуға жарамсыз тағамдар
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы					Тамақпен байланысты емес тауарларды сату
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отырғын орындар саны					10 орын
Қол жуатын раковиналардың саны					6 раковина бар
Сабынның болуы					6 орынға сабын бар
Кептіргіштердің болуы					6 кептіргіш бар
Жиліздың жағдайы		✓			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы					түрлену, өңделу, жинау, жиналғылар
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓			қолының ас бар
Жинау мұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓			
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы					түзеу шаруа қағазы, шаруашылық бар
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					Ас блоктағы шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жабдайлардың болуы				Асхананың ас үй және ас үй ыдыстары үшін жеке жабдайлардың болуы
Жуу құралдарының болуы				Жуу құралдарының болуы
Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабдық ыдыста)	✓			Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабдық ыдыста)
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				Жуу құралдарына сертификаттардың болуы
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау	✓			Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)
Ағындылықты сақтау:				Ағындылықты сақтау:
- «глас» асхана ыдыстарын жинау;				- «глас» асхана ыдыстарын жинау;
- жуу және өңдеу процесі;				- жуу және өңдеу процесі;
- таза асхана ыдыстарын сақтау				- таза асхана ыдыстарын сақтау
Тазалау кестесінің болуы				Тазалау кестесінің болуы
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау
Қоймалар				
Суықмалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау				Суықмалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы				Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы
Тауар көршілестігін сақтау				Тауар көршілестігін сақтау
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау				Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау
Қоймалардың санитарлық жағдайы	✓			Қоймалардың санитарлық жағдайы
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбалау	✓			Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбалау

Термостерлердің болуы						Термостерлер бар
Тауар көршілестігін сақтау						Тауар көршілестігіне сақталмайы
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы						Тамақ өнімдерінде мерзімдеріне сақталмайы
Тоназдықшы жабылғының санитарлық жағдайы				✓		Тамақ сақтамайы тоназдықшы мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы				✓		Тамақ сақтамайы тоназдықшы мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Тәуліктік сынамааларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				✓		Тамақ сақтамайы тоназдықшы мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Ет цехы						
Жабыдықтар мен мұқаммалды танбалау				✓		
Санитарлық жағдайы				✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы						Тамақ сақтамайы тоназдықшы мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Көкөніс цехы						
Жабыдықтар мен мұқаммалды танбалау				✓		
Санитарлық жағдайы				✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы						Тамақ сақтамайы тоназдықшы мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Ұн цехы						
Жабыдықтар мен мұқаммалды танбалау				✓		
Санитарлық жағдайы				✓		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы						Тамақ сақтамайы тоназдықшы мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Нан цехы						
Жабыдықтар мен мұқаммалды танбалау				✓		
Нан сақтауға арналған серіктерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы						Нан сақтауға арналған серіктерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы				✓		Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы
Санитарлық жағдайы						
Тығым салынған өнімдердің болуы						Тамақ сақтамайы тоназдықшы мен өнімдерді дайындаудың, сауданың және пайдаланудың болуы
Пісіру цехы						
Жабыдықтар мен мұқаммалды танбалау				✓		

Электр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі		✓			Дүкенге кірішкенде бар. Дүкендегі бар
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓			
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓			
Санитарлық жағдайы		✓			Ишпен салынған ағымдар мен
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы					өнімдер пайдаланылмайды
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау					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					Бар. Мен үйімізге енгізілген бар
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓			
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓			
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓			
Бактерицидті шамның болуы					Бактерицидті шам бар
Буфет					
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓			
Баға белгілерінің болуы					Баға белгісі бар
Сақтау шарттарын сақтау					Сақтау шарттары сақталмақ
Сауд шарттары мен мерзімдерін сақтау					Сауд шарттары мен мерзімдерін сақталмақ
Санитарлық жағдайы		✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы
Құжаттар					
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар					Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)					
Сертификациялар, сәйкестік туралы декларациялар		✓			
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓			
Көшіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓			

Тез бұзылғын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың 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 блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы					Ауруға ұшыраған жұмысшылар оқытудан өткенін растайтын белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы
Ас блогының жұмысшыларында белде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы					Ауруға ұшыраған жұмысшылар оқытудан өткенін растайтын белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы
«Денсаулық» журналы ас блогты қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓			Ауруға ұшыраған жұмысшылар оқытудан өткенін растайтын белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы
Толық тазалау жүргізу журналы		✓			Ауруға ұшыраған жұмысшылар оқытудан өткенін растайтын белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓			Ауруға ұшыраған жұмысшылар оқытудан өткенін растайтын белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы					Ауруға ұшыраған жұмысшылар оқытудан өткенін растайтын белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы
Тұрмыстық бөлме					
Арнайы киімнің қосалқы жылытығының болуы					Арнайы киімнің қосалқы жылытығының болуы
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы					Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы					Арнайы киімді сақтауға арналған шкафының болуы
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі			✓		Душ бөлмесі, ванна бөлмесі
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓			Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)
Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы					Жинау мұқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы
Жинау мұқаммалы, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓			Жинау мұқаммалы, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓			Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

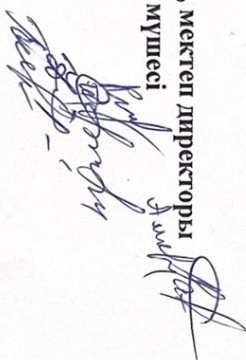
Москит торының болуы

Москиттер менен сары

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. Қ. Аманова - ата - ана, комиссия мүшесі
3. К. Қонарбаева - ОІМ
4. К. Таюбергенова - аспазшы
5. Д. Кулисова - мектеп медикесі
6. А. Төлеп - әлеуметтік педагог



Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты  (қолы) күні _____