

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күн 25.05.2024№ 7Білім беру ұйымы №3 Мәртінә ЖООББМ.Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Жидова Т.Ө.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Жайғышев К.Н. - төраға ретіндеЖайбулман М.М. - мүшесіМаймыл Т.Б. - мүшесі

Асханана, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерт у
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестілі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестілі		+		
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 сәйкестілі		+		
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 дарумендеңдіру	-			
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		65	
Сабынның болуы		3.	
Кептіргіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жетілдірілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі		+	
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+	
Ыстық және суық сумен жабықтау 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)				
Алындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Таза ауа кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойықтарда, спеллақтарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көрінісестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жасіктерде, тауар қойықтарда, телеңдердеп таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	-			
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тондықтықтар				
Тондықтық жабықтылығы мақсаты туралы таңбалануы		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көрінісестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тондықтық жабықтылығы санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тауаптік сынамаларды сақтау шарттары мен дрыстылығы		+		
Ет цехы				
Жабықтар мен мұқаммалды таңбалануы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс цехы				

Жабдықтар мен мұқамалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мұқамалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мұқамалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіре сұй ерітіндісінің болуы		+		
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мұқамалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана өлшемткерлерінің және және өңдістігі гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздігі куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		-		
Буфет				

Мәрмен немесе ермен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің түбесі (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		+		
Автолақа арналған хабарлама (көлік-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұрылатын 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 оқылудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бетпе заттардың, флұид жүрулердің және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазапау жүргізу журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін үрлеу журналы		+		
Өндiрiстi бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы кімнің қосалғы жамбылының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		

Арнайы кімді сақтауға арналған шафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	-			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы кімнің толық жаынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жінау мүқамалы, олардың жеткіліксізгі, таңбалауының болуы		+		
Жінау мүқамалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ішле құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москіт торының болуы		+		
Жылы				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті ас мерзімі ы асханада ас мерзіміне сәйкес
олардың киімінің таңбалауының сақталуына қамқамдық шаралар

Комиссияның қолдары:
Байғалиев Е. А.
Аманжол Н. А.
Мамбетов Р. А.

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (Білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Жу. Жолаев Тұрған (қолы)