

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.04.2014.

№ 8

Білім беру ұйымы 13 Мәртөв қиобб.к

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) М.С.Соба Т.Д.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Байтұрсынов К.Н. Бабаев Р.А.

Байтұрсынов М. - мүдделі

Қыдырбаева Т.К. - табиғаттану кафедрасының

Асханға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді.

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жетізу, 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 сұйытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (малғанды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық ыдыстарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және есіктерді, шамшырларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дарумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			Салықталып Pisa Асс.	

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		алғашта 2011 жыл		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		63		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабының болуы		+		
Көптірігіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		қолжетпейді		
Ыдыстың қосалғы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		қолжетпейді		
Жинау мүкәмалы (таубалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесін маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су қалыптастырғыштардың жарамдылығы		+		
Су беру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шемдерде қорғаныс арматурасының, алғалдан қорғанысшы бар шемдердің болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін және жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таубалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдыстарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдыстарын жинауға арналған сыйымдылығы таубалау		+		

Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		↓		
Ағындықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау, - жуу және өңдеу процесі, - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұярыстарда, тауар қойылыстарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көрініпестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		↓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойылыстарда, төгіндердегі таңбаланған сыйымдылыстарда сақтау		↓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		Қарама-қарсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		↓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		↓		
Термометрлердің болуы		↓		
Тауар көрініпестігін 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 цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		↓		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс цехы				

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		Гигиена- таза		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Алкоголь- сіз		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		Гигиена- таза		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Алкоголь- сіз		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірне суы ертілдісінің болуы		+		
Нан үлгісінен жинауға арналған ыдыс пен шеткінің болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды 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 кәсіріуі үшін жағдайлардың болуы. Асхана ызметкерлерінің жеке және ендірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуалаандыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылығы		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Бүфет				

Мәрием немесе қолмен расталған сағылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тығым 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		+		
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұрылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракеряқдық журналы		+		
«С-деруменденару» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуы бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің және медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында белде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоңаздықтардың температуралық режимін біреу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық белме				
Арнайы өнімнің қосалқы жылытымының болуы		+		
Қызметкерлердің және заттарын сақтауға арналған шафтың болуы		+		

Арнайы өнімді сақтауға арналған шафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	-	+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұялтылығы, арнайы өйменің толық жамынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүқаммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ішпелі құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде барлық қателіктер анықталмады.
 Асханада 2 аспаптың тексеріліне бай.

Комиссияның қолдары:

Тексеруші: Асанқалиев Нұрғали

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