

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.01.2024

№ 5

Білім беру ұйымы №9 Мәртөк ЖОББМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Әбішева П.Д

Мынадай құрамдағы комиссия:

Балқаршолын кенес сөзіндегі Р.Б. Мәдімов

Ана-ана комитеті өкілі: В.М. Мұстафин

Директордың мұрынғы орынбасары: Әбішев С.С. Мұстафин В.М. Мұстафин

Асхананың 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 мезірдің перспективалық мезірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мезірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		Қанағат +		
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 суытуға 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 дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		Асхананың жоқ.		

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	-		
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны	83		
Қол жуатын раковиналардың саны	2		
Сабынның болуы	+		
Кептіргіштердің болуы	+		
Жиһаздың жағдайы	+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+		
Жинау мұқаммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» 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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, пидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш 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 сынамапарды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
<b>Көкөніс цехы</b>				



Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің табиесі (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		+		
<b>Құжаттар</b>				
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 бузылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		+		
«С-дарумендендіру» журналы	—			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқпудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді 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		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		

Арнайы киімді сақтауға арналған шафтың 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, ілесле құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			+	
Москит торының болуы			+	
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде анықталған: ас ішкінілері бағасы, қол белгілерінің күбесін кеткізбей, асхана қызметкерлерінің киіміне фирмалық киімді дұрыс сақтауына;

Комиссияның қолдары:

Қалқарықтөлек кеме басқарушысы: Р. Б. Мейілова

Директордың қорғаныс ісі орнына: Ә. Р. Б. Мейілова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты: А. А. (қолы)