

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 8.09.22 ж

№ 7

Білім беру ұйымы №1 ЭКОМ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) Смагулова Р.Ғ.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Садралов А. ДС - басшы, Смагулова М. Р. - ДТМО Әрмұқина Т. ДС - м. н. о. р. о. л. о. г.
Садренқызова Н. М. - мүшесі, Әлімов Д. С. - м. н. о. р. о. л. о. г., Асетов А. С. - м. н. о. р. о. л. о. г.

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі				
10 порцияны бақылап өлшеу				
1-тағамды, 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				
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
Отырғызу орындарының саны		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		Удана		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		

Жиһаздың жай-күйі		+			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+			
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+			
Асхананың санитариялық жай-күйі		+			
Жинау мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)					
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+			
Ыстық және салқын сумен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+			
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		+			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы					
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+			
Желдету жүйелерінің жарамдылығы					
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы					
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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		+			
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы					
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					
Қоймалар					
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау					
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы					
Тауар көршілестігін сақтау					
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					

Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұтырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау					
Қоймалардың санитариялық жай-күйі					
Тоңазытқыштар					
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау			+		
Термометрлердің болуы			+		
Тауар көршілестігін сақтау					
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					
Тауліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы					
Ет цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау					
Санитариялық жай-күйі					
Көкөніс цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Санитариялық жай-күйі			+		
Ұн цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау					
Санитариялық жай-күйі					
Нан цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау					
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы					
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы					
Санитариялық жай-күйі					
Пісіру цехы					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі					
Санитариялық жай-күйі			+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы					
Жұмыртқаны сақтау шарттары					
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық					
Жұмыртқа жууға арналған құрал					
Бактерицидті шам					
Буфет					
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			+		

Комиссияның қолдары:

Садықов А. М. -

Смакова М. Р. -

Сраусина Т. М. -

Сафарширова Н. М.

Русыемова Ж. С. -

Ахметбекова С. Ч. -

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты _____ (қолы)

Ескертпе – *Білім беру объектілерінің ас блоктарының (асханалар) материалдық-техникалық базасын ескере отырып, Комиссияның бастамасы бойынша Ведомствоаралық сараптау тобы Тамақтану сапасын мониторингілеу актісіне нақтылау сипатындағы өзгерістерді енгізеді.