

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 11.11.2022

№ 3

Білім беру ұйымы ҰБ Бидерин атындағы ЖОББМ

Қызметті жеткізуші (болса жағдайда)

Мынадай құрамдағы қызметші:

Ахметжанова А.Р., Саржанбаева М.А.

Назарбаева Р.К., Ахметбаева З.Е.

Ахметбаева З.Е.

Асханға, не 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		+		
Күшделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Салыптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану аралындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бөлінген пайыз		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылау өлшеуі		+		
1 тағамды үлестіру желісі (марнит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (марнит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (марнит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		

Тәртіп жасауға қатынасы зорғы байланыстағы табым салынысы	+		
Асхананың жиналғылары дұрыс сақтау (қосалғылардың болуы және қосалғылар, инвентарлардың жоғары қаратып сақтау)	+		
Тағанын дорымдануы	+		
Табым салыныстағы тағалар мен өнімдерді дайындаудың сағудың және байланыстың болуы	+		
Тамақтың байланысты емес тағалардың сағудың болуы	+		
Темекі інуі ұйымдастыруы	+		
Отырғып орындар саны	+		
Екі жұмыс рәсімдерінің саны	+		
Сабынның болуы	+		
Көтеріністердің болуы	+		
Жаһаздық жағдайы	+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+		
Ыдыстың қосалғы жанытығының жеткіліктілігі және болуы	+		
Асхананың санитарлық жай-күйі	+		
Жинау мұқамалы (табылау, жеке сақтау орны)	+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	+		
Ыстық және суық сумен жабыдықтау жүйелерінің, су жағылғыштардың жарамдылығы	+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтадыру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, алғыдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+		

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайларының болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалану шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалану		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (же өңделеді және кім жуауын)		+		
Ағындылықты сақтау: - «диск» ыдысқа ыдыстарын жинау, - жуу және өңдеу процесі, - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалану кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұтырыстарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көрсетілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегемдердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабыдының мақсаты туралы таңбалану		+		
Термометрлердің болуы		+		

Тауар жәрмеңшесінің сақтау			+	
Тамақ өнімдерінде жәрмеңшемен мерзімдерінің болуы және сақтауы			+	
Топталыстан жабдықтың санитарлық жағдайы			+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Тәуліктік сынамалары сақтау шарттары мен дұрыстығы			+	
Ет пехы			+	
Жабдыктар мен мүқаммалды таңбалау			+	
Санитарлық жағдайы			+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Көкөніс пехы			+	
Жабдыктар мен мүқаммалды таңбалау			+	
Санитарлық жағдайы			+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Үй пехы			+	
Жабдыктар мен мүқаммалды таңбалау			+	
Санитарлық жағдайы			+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Нан пехы			+	
Жабдыктар мен мүқаммалды таңбалау			+	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			+	
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы			+	
Санитарлық жағдайы			+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы			+	
Пісіру пехы			+	
Жабдыктар мен мүқаммалды таңбалау			+	

Зәкәт жобаларының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тәйякшудың болуы, ресми кешендердің болуы		+		
Механикалық иштетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кестіруі үшін жабдықтардың болуы. Ақша қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қамтамасыз ету құжаттарының болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тазбасы бер сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактериалды шламды болуы		+		
Буфет				
Мермек немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (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		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		

Келін түскен өнімнің санын, нормаларға сайластығы		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракетералық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағымдардың және аспаздық өнімдердің сапалық органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындауына бағылау ведомосы		+		
Жұмыс орындай медициналық тексеруден және гигиеналық оқудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшасының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Топық тазалау жүргізу журналы		+		
Тонсыздықтардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік Сақымлау Бағдарламасының болуы		+		
Тұрғын үй бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жинағының болуы		+		
Қызылдерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форешының тазалығы, ұзындылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүқамшаны, олардың жеткіліктілігі, тапбаланаушының болуы		+		
Жинау мүқамшалы, тапбаланауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		

Дезинфекциялық құралдардың, ішпес құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

+

Москит торының болуы

+

Жыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгілемді:

1. Тамақтанушы машинісі сәй, түрі Тәттілігі

сәй

2. Тұзды ұясы

3. Ақша қызметшілері сақтап, сан. торы. сақтап.

Қызыл, қызылдар

Комиссияның қолдары:

Аманжолбаева Р.К. мүд. Аманжолбаева А. Аманжолбаева

Аманжолбаева З.Б. Аманжолбаева З.Б. Аманжолбаева

Аманжолбаева А.К. Аманжолбаева А.К. Аманжолбаева

Аманжолбаева А.А. Аманжолбаева А.А. Аманжолбаева

Өнім беруші (қызметті жеткізуші) тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) таны

_____ (қолы)