

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 11.01.2024
 № 16
 Білім беру ұйымы №5 мектеп орта білім беру мекемесі
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)
 Мынадай құрамдағы комиссия:
Аманжолбеков Ж.Ж.
Аманжолбеков Ж.Ж.
Аманжолбеков Ж.Ж.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Керсеткіш	Талап етіледі	Сейкес келеді	Сейкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	✓	✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	✓	✓		
Күнделікті мезгілдің перспективалық мезірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мезгірге 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 суытуға тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	✓	✓		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	✓
Тағамды дөрумендендіру	✓
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	✓
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 мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	✓

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің 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		✓		
Тоңазытқыштар				
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 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		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ертіңдісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен цетканың 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		✓	
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—	—
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы, Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓	
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 шамның болуы			
Буфет			
Мермен немесе қолмен расталған сатылатын 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-түлікгі жеткізуге рұқсат беру)		✓	

Сертификактар, сәйкестік туралы декларациялар		✓	
Түскен өнімді еткізу мерзімі		✓	
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓	
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓	
Тез бұзылатын 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 оқытудан 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		✓	
Тұрмыстық бөлме			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шафтың 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)		✓	

