

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 08.02.22.

Білім беру үйімің атауы: № 41 МЛ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1.Комиссия тәрайымы: директордың м.а. Иманиязова Г.С.

Комиссия мүшелері:

2.ДОІЖО

А.Ж.Утебалиева

3.Қамқоршылық кеңес тәрайымы:

Булатова А.К.

4.Әлеуметтік педагог:

А.Х.Жарасова

5.Медбике:

А.Б.Насипкалиева

6.Ата-аналар комитет тәрайымы:

О.И.Тналиева

7.Асхана менгерушісі:

Д.Е.Сүлейменова

Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің колданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы	+			-
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+			-
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+			-
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы	+			-
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралыкты сактау	-			-
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс	+			-
Ауыз су режимін ұйымдастыру	-			-
Дайын өнімнің сапасы	+			-
Бакылаудағы тәғамның болуы	+			-
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+			-
Технологиялық картага сәйкестігі	+			-
10 порцияны бакылап өлшеу	+			-
1 тәғамды үлестіру желісі (мармит)	+			-
2 тәғамды үлестіру желісі (мармит)	+			-
3 тәғамд' үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)	+			-
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+			-
Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және қасыктарды, шанышқыларды жоғары қаратаң сактау)	+			-
Тәғамды дәрүмендендіру	+			-
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-			-
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+			-
1. Тамақ ішуді ұйымдастыру				

Отыратын орындар саны

Кол жуатын раковиналардың саны	+			-
Сабынның болуы	+			-
Кептірғыштердің болуы	+			-
Жиһаздың жағдайы	+			-
Үстелдерді өндеге арналған құрал	+			-
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+			-
Бұдыстың қосалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+			-
Асхананың санитариялық жай-күйі	+			-
Жинау мүкәммалы (таңбалau, жеке сактау орны)	+			-

2. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Бұдыс жуу ережесі» мәндейшасының болуы	+			-
Ыстықжәнесуыксумен жабдықтаужүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+			-
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+			-
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+			-
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+			-
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы	+			-
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+			-
Жуу құралдарының болуы	+			-
Жуу құралдарын сактау және таңбалau шарттары (жеке жабық ыдыста)	+			-
Жуу құралдарын сактау мерзімдерін сактау	+			-
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+			-
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+			-
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалau	+			-
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)	+			-
Ағындылықты сактау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыдыстарын сактау	+			-
Тазалау кестесінің болуы	+			-
Өтнімдерді сактау шарттарын сактау				

3. Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау	+			-
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+			-
Тауар көршілестігін сактау	+			-

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+		-
Жерге тұбықтаудың болуы, резенке кілемшепелдің болуы	+		-
Механикалық жедеттудің жай-күйі	+		-
Санитарлық жағдайы	+		-
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		-
Персоналдың кол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау	L		-

10. Жұмыртқаларды сактау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті күэландыратын құжаттардың болуы	+		-
Жұмыртқаны сактау шарттары	+		-
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған танбасы бар сыйымдылық	+		-
Жұмыртқа жууга арналған құрал	L		-
Бактерицидті шамның болуы	+		-

11. Буфет

Мермен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	+		-
Бага белгілерінің болуы	+		-
Сактау шарттарын сактау	+		-
Сату шарттары мен мерзімдерін сактау	+		-
Санитарлық жағдайы	+		-
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		-

12. Құжаттар

Тамак 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 бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+		-
«С-дәрүмендендіру» журналы	+		-
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+		-
ведомости ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау	+		-

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы

Көкөністерді жәшіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау

Коймалардың санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

4. Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалau

Термометрлердің болуы

Тауар көршілестігін сактау

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы

Тонализытқышжабдығыныңсанитарлықжағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы

5. Етцехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалau

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

6. Көкөніс цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалau

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

7. Ұн цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалau

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

8. Нан цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалau

Нан сактауга арналған сөрелерді ондеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы

Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған өнімдердің болуы

9. Пісіру цехи

Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалau

Ас орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан еткені жаралардың болуы	+	-	-
Ас блогының жұмышшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+	-	-
«Денсаулық» журналы ас блогы кызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+	-	-
Толық тазалау жүргізу журналы	+	-	-
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	-	-
Өндірістік бакылау бағдарламасының болуы	+	-	-
13. Тұрмыстық белме			
Арнайы күйнің косалқы жиынтығының болуы	+	-	-
Кызметкерлердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтың болуы	+	-	-
Арнайы күйді сактауга арналған шкафтың болуы	+	-	-
Душ белмесі, ванна белмесі	+	-	-
Асхана кызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы күйнің толық жиынтығында жұмыс істейме)	+	-	-
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	-	-
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сактауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	-	-
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.	+	-	-
Москит торының болуы	+	-	-
Жиыны	+	-	-

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Рекомендациялар сабак шараларында
күйнің косалқы салынған мүшелердің
тапсыншылардың сабак шараларында
пешін жүргірдік салынған мүшелердің
ауду су рәйесшілік үшіндердің мөлшеріндең*

Комиссияның қолдары:

1. Комиссия тәрайымы: директордың м.а. Иман Г.С.Иманиязова

Комиссия мүшелері:

2. ДОІЖО Анди Утебалиева А.Ж.

3. Қамқоршылық кенес тәрайымы: Айнур Булатова А.К.

4. Элеуметтік педагог: Алғер А.Х.Жарасова

5. Медбике: Айнур А.Б.Насипкалиева

6. Ата-аналар комитет тәрайымы: Ольга О.И.Тналиева

7. Асхана менгерушісі: Руслан Д.Е.Сулейменова

Жауапты аспаз танысты:

Срий менеджер Р. 2

Дж (қолы)