

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.10.23 ч.

Білім беру ұйымының атауы: № 41 МЛ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор Даумова А.М.

Комиссия мүшелері:

2. ДТІЖО

Г.С.Иманиязова

3. Қамқоршылық кеңес төрайымы: П.С. Ниетова

4. Әлеуметтік педагог: А.Х. Жарасова

5. Медбике: А.Б. Насипкалиева

6. Ата-аналар комитет төрайымы: А.У. Сағынбаева

7. Асхана меңгерушісі: Д.Е. Сүлейменова

Асханаға, 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 мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге 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 ыдыета суытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ыдыалды 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			+	
1. Тамақ ішуді ұйымдастыру				

Отыратын орындар саны

		36		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Келтіргіштердің 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)		+		
2. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабықтау 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		0		
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)		.	✓	
Ағындықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
3. 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		+		
Коймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	+	
4.Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
5.Етцехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+
6.Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+
7.Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				+
8.Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісі жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы				+
9.Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		

Электр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы			+	
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		

10. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы			-	
Жұмыртқаны сақтау шарттары			-	
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			-	
Жұмыртқа жууға арналған құрал			-	
Бактерицидті шамның болуы			-	

11. Буфет

Мөрмен 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			+	

12. Құжаттар

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 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 орынында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				+	
Ас блогының жұмысшыларында бөгле 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				+	
13.Тұрмыстық бөлме					
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				+	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі					+
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)				+	
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, танбалауының болуы				+	
Жинау мүқаммалын, танбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.				+	
Москит торының болуы				+	
Жиыны				+	


Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тазалық және санитария талаптарын қатаң сақтауға қол жеткізілген. Асхана жұмысшыларының денсаулығы тексерілген, асхана меншігіне екі күнде тексерілуі және оқушыларға берілетін тамақ тамақтану және санитария талаптарын қатаң сақтауға қол жеткізілген.

Комиссияның құрамы:


1. Комиссия төрайымы директоры:  Даумова А.М.

Комиссия мүшесі:  Иманиязова Г.С.


2. ДТІЖО:  Ниетова П.С.


3. Қамқоршылық кеңес төрайымы:  А.Х. Жарасова

4. Әлеуметтік педагог:  А.Б. Насипкалиева

5. Медбике:  А.У. Сагынбаева

6. Ата-аналар көмітет төрайымы:  Д.Е. Сүлейменова

7. Асхана меңгерушісі:  Д.2

Жауапты аспаз таныстым:  (қолы)

