

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.09

№ 4

Білім беру ұйымы "Шығарай Айтқасымов атындағы мектеп-мұзей" КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Ш. А. Суханова

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ш. Мамангарина Білім беру ұйымының басшысы  
Б. Б. Наймағамов АТМ, әлеуметтік педагог  
С. К. Байтабаева  
Медбике Б. Ш. Байменова

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

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 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		+	
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>			
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)		+	
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының 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		f		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		f		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		f		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		f		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		f		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		f		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		f		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		f		
Тазалау кестесінің болуы		f		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		f		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		f		
Тауар көршілестігін сақтау		f		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		f		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		f		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		f		
Термометрлердің болуы		f		
Тауар көршілестігін сақтау		f		

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		f	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		f	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		f	
<b>Ет цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f	
Санитарлық жағдайы		f	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f	
<b>Көкөніс цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f	
Санитарлық жағдайы		f	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f	
<b>Ұн цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f	
Санитарлық жағдайы		f	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f	
<b>Нан цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		f	
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		f	
Санитарлық жағдайы		f	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		f	
<b>Пісіру цехы</b>			
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және		f	

жай-күйі		f		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		f		
Механикалық желдетудің жай-күйі		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		f		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		f		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		f		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		f		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		f		
Бактерицидті шамның болуы		f		
<b>Буфет</b>				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		f		
Баға белгілерінің болуы		f		
Сақтау шарттарын сақтау		f		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		f		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		f		

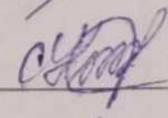
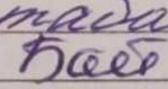
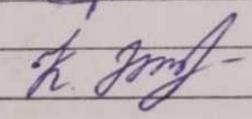
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс 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		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
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 істей ме)		+		

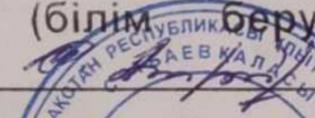
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны		+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Тұрғын ас мәзірі нормаларға сай тасалған, құрал-жабдықтардың дегенде. Малмық қорымен қорсетілген сапалық тағамдар берілгеніне тиіс көрініс болуы қажет екені ескертіледі. Нормаларға сәйкестігі бойынша қатар малмық тағамдар түрлерін отаруларға ескертіледі.*

Комиссияның қолдары:

*Директордың педагог: С.Н. Балтабаева*   
*Медицина: Б.И. Жаңкенова*   
*Абай - аяқ комитеті: К.А. Емисейтова* 

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

