

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 15.09

№ 2

Білім беру ұйымы "Қызыл Астанадан аманғаға мектеп-музейі" ҚММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Н.А. Суханова

Мынадай құрамдағы комиссия:

М. Мамағалиева Білім беру ұйымының басшысы

В.В. Қасымов ҚММ, Қызметтік педагог С.Н

Ғылабаева, медбике В.М. Рақымова

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		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		f		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		f		
Қол жуатын раковиналардың саны		f		
Сабынның болуы		f		
Кептіргіштердің болуы		f		
Жиһаздың жағдайы		f		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		f		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		f		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		f		
Асхананың санитариялық жай-күйі		f		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		f		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		f		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		f		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		f		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		f		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		f		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		f		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		f		

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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
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		+		
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		

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	



Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		f		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		f		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		f		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		f		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		f		
«С-дәрумендендіру» журналы		f		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		f		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		f		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		f		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		f		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		f		
Толық тазалау жүргізу журналы		f		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		f		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		f		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		f		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		f		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		f		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		f		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		f		

Жинау мукәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мукәммалын, 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:

Асхановтың санын тағайында есептер беріледі. Олар әр бір жолдан алынған есептерге қарап тағайындауға және қорытынды тексеру жұмысына қатысады. Тағайындауға тағайындауға қатысады. Тағайындауға қатысады. Тағайындауға қатысады. Тағайындауға қатысады.

Комиссияның қолдары: *С.Н. Қалтабаева*  
*М.И. Қасқенова*  
 Ата-ана комитеті: *К.В. Есманбетова*

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

