

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 19.09

№ 3

Білім беру ұйымы "Қызыл Айтқариян атындағы мектеп-лицейі" ҚАМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Н. А. Суханова

Мынадай құрамдағы комиссия:

М. Мамангерина Білім беру ұйымының басшысы

Б. З. Қашымов ОҚМ, зиялылық педагог С. Н. Жалтабаева

Мүдирі Б. М. Басменова

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		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		f	

### Тамақ ішуді ұйымдастыру

Отыратын орындар саны		f	
Қол жуатын раковиналардың саны		f	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		+	
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)		+	

### Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		f	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		f	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		f	
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				
Жерге тұйықтаудың кілемшелердің болуы болуы, резеңке		+		
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		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
<b>Буфет</b>				
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		+		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		

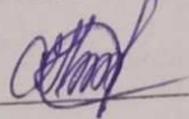
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		f		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		f		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		f		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		f		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		f		
«С-дәрумендендіру» журналы		f		
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 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		+		
<b>Жиыны</b>		+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Барлық ас мәзірі қорықта сапай тасалған, ыурамы жоғары дәрізде. Малға ұзыннан қорықты сапай сапай маған. Бұрыстарға жиі көңіл болуы қажет етті есептеді.*

Комиссияның қолдары:

*Ішкі істер педагог: С.Н. Балтабаева*   
*Медицина: Б.М. Байменова* *Баян*  
*Ата-ана қолдаушы: Н.В. Ешимжанова* *Г. Гим*

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

