

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.10

№ 6

Білім беру ұйымы "Абай Айтқосып атындағы мектеп-лицейі" КММ
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Н.А. Сухарьова

Мынадай құрамдағы комиссия:

М. Манаттарина Білім беру ұйымының басшысы

В.В. Қайырма ҚТЖМ, зиялылық педагог С.Н.

Тамтабаева, мұдирі В.М. Рахметова

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)

f

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		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
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		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тоңазытқыштар				
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		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Санитарлық жағдайы		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Нан цехы				
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		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		f		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және		f		

жай-күйі					
Жерге тұйықтаудың кілемшелердің болуы, резеңке 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 келтіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				f	
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
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	
Буфет					
Мермен 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	
Құжаттар					
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				f	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				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		
Тұрмыстық бөлме				
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		

