

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 17.10.20

№ 2

Білім беру ұйымы №4 ЖОАЧ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Утешинов А. С. Зам.
Мустафина В. У. Дер.
Туманова А. С. Дер.
Бисекеев Р. Дер.

Утешинов А. С. Дер.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық нормативтің 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		+		
Бакылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті			+	
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бакылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (оңиоминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты ылдалануға 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		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
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)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«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		+		
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

Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы

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 тазалаужүргізу журналы			+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			+	
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 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:

Бекетов *Жунысханов* *Секретарь*

Комиссиянын колдары:

Утепова А. К. утп
Муртаджиев А. Мурт
Абдурашова Т. Абду
Турсунова Т. Турсу
Наминова А. А. Нами

Өнім беруші (кызметті жеткізуді тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе
жауапты аспаз (білім беру ұйымын тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты
_____ (қолы)