

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.09.2023

№ 20

Білім беру ұйымы Ұ.Бейсенбаев атындағы АҚББМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мүқалдай құрамдағы комиссия:

Қараева А.А. Бейсенбаева Раиса Аржановна 8с
Берікбаева А.Б. Әбдімомулова Т.К. Сағ
Ахметов А.А. Сағ

Асханға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объективтік қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық, эпидемиологиялық нормативтік актілермен болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сапалық		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналған 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 (маринт)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (маринт)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (маринт) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		

Асхананың аспаптарды дұрыс сақтау (көсетелерінің болуы және қасықтарды, шашпалқаларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тегімді дәрмендендіру		+		
Тығым салынған тегімдер мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішулі ұйымдастыру				
Отырарлық орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Көптіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, өскіне аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жігітәу мұқаммалы (талбалтау, және сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайласының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарды қорғаныш арматурасының, міндетпен қорғаныш бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		

Жуу құралдарының болуы	+		
Жуу құралдарын сақтау және тапбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты тапбалау	+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді оңдеу (не оңделеді және қим жауапты)	+		
Ағындықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және оңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+		
Таза ауа кестесінің болуы	+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Суусымалы өнімдерді тұтырыстарда, 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 тапбалауға арналған сыйымдылықтарда сақтау	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+		
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы	+		

Топазытқыштар

Топазытқыш жабдығының мақсаты туралы тапбалау	+		
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		

Тамақ өнімдерінде жарамшалық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқанда жабдықтың санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы		+		
Үн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалуы		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен шеткіның болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыным салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалуы		+		
Электр жабдықтарының жарамшалығы және жай-күйі		+		

Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикактардың бәкетерлік журналы		+		
«С-дәрумендесіру» журналы		+		
Тағамдардың және аснаддық өнімдердің сапасын органикалық бақылау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің және медициналық кітапханарының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлері тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркету журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалғы жиналтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (формация тазалығы, ұзындығы, арнайы киімнің толық жиналтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүқаммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы		+		
Жинау мүқаммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орандардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		

Жерге тұйықтаудың болуы, резеже келемінелердің болуы		+		
Механикалық жолдетудің жағ-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тығыз салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған тазбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тығыз салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		

Москит торында болум				
Жылыны				

+

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Самагарина көрме (сыйыс келді)
 Толмабаева - көрме
 7° - пәлденіков - көрме

Комиссияның мүшелері:

Аманжолов Ринис Әбдіраман - 8^д сыйыс
 Түсетов Ш. А.
 Әбдіманов Ш. Е. (Ш. Е. Садықов) б.
 Муста. Ш. А.

Өсім беруші (қызметті жеткізуші тамақстандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе
 жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақстандыруды ұйымдастырған кезде) тиымсыз
 (қолы)