

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.11.2016

№ _____

Білім беру ұйымы Т.Молышев атындағы №8 мектеп

Мынадай құрамдағы сараптама тобы:

1. Дубирбекова Қарлығаш Шакаримовна Қарағанды облысының білім басқармасы «Балқаш қаласының білім бөлімі»ММ басшысы, топ төрайымы
2. Каримова Айнур Абдикасеновна «Балқаш қаласының отбасыларын қолдау және көмек көрсету бойынша бірінғай орталығы»КММ директорының м.а, топ мүшесі
3. Шафикова Кристина Валерьевна қалалық мәслихаттың депутаты, топ мүшесі
4. Голубева Наталья Геннадьевна – «№4 жалпы білім беретін орта мектебі»КММ қамқоршылық кеңесінің төрағасы, топ мүшесі
5. Айжанова Бахыт Сундетовна – «Балқаш қаласының білім бөлімі»ММ сектор меңгерушісі, топ мүшесі
6. Калашникова Инна Олеговна «№4 жалпы білім беретін орта мектебі»КММ тәрбие ісі жөніндегі орынбасары, топ мүшесі

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		сәйкес келеді		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		сәйкес келеді		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		сәйкес келеді		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		сәйкес		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		сәйкес келеді		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс	талап етіледі			бүгет өңделімі
Ауыз су режимін ұйымдастыру		сәйкес келеді		
Дайын өнімнің сапасы		сәйкес келеді		
Тыйым салынған тамақтың болуы		сәйкес келеді		
Технологиялық картаға сәйкестігі		сәйкес келеді		

Дияны бақылап өлшеу		сәткес		
Амды үлестіру желісі (мармит)		сәткес		
Тағамды үлестіру желісі (мармит)		сәткес		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		сәткес		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		сәткес		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	тағам етіледі			
Тағамды дәрумендендіру				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сәткес, келері		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		сәткес, келері		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саңы		80 сәткес		
Қол жуатын раковиналардың саны		сәткес		
Сабынның болуы		сәткес		
Кептіргіштердің болуы		сәткес		
Жиһаздың жағдайы		сәткес		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		сәткес		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	тағам етіледі			
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		сәткес		
Асхананың санитариялық жай-күйі		сәткес		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		сәткес		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы	тағам етіледі			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		сәткес		
Су бұрау жүйелерінің жарамдылығы		сәткес		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		сәткес		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		сәткес		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		сәткес		

арында шамдарда корганыш расынын, ылғалдан корганышы бар ардын болуы		спикер		
тананы жуу және өндеу үшін және ас үй дыстары үшін жеке жағдайлардын болуы		спикер		
Жуу құралдарынын болуы		спикер		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабык ыдыста)		спикер		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		спикер		
Жуу құралдарына сертификаттардын болуы		спикер		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстын болуы		спикер		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		спикер		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу (не өңделеді және кім жауапты)		спикер керек		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		спикер		
Тазалау кестесінің болуы		спикер		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Коймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырыктарда, тауар койғыштарда, стеллаждарда сақтау	тамақ өткергі.			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймала термометрдің, гидрометрдің болуы		спикер		
Тауар көршілестігін сақтау		спикер		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		спикер		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		спикер		
Коймалардын санитарлық жағдайы		спикер		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		спикер		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының колданылу туралы таңбалау		спикер		

Электрлердің болуы		сәйкес		
Қор көршілестігін сақтау		сәйкес		
Мак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		сәйкес		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		сәйкес		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сәйкес		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен тұрыстығы	талан берген			
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		сәйкес		
Санитарлық жағдайы		сәйкес		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сәйкес		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		сәйкес		
Санитарлық жағдайы		сәйкес		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сәйкес		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		сәйкес		
Санитарлық жағдайы		сәйкес		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сәйкес		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		сәйкес		таңба салу керек
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		сәйкес		поверхности
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		сәйкес		
Санитарлық жағдайы		сәйкес		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		сәйкес		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		сәйкес		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		сәйкес		

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

ам дайындаудың технологиялық карталары				
ез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераждық журналы		сәйкес		
«С-дәрумендендіру» журналы				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		сәйкес		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		сәйкес		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		сәйкес		
Ас блогының жұмысшыларында бөгле заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		сәйкес		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		сәйкес		
Толық тазалау жүргізу журналы		сәйкес		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		сәйкес		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		сәйкес		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		сәйкес		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		сәйкес		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		сәйкес		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		сәйкес		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		сәйкес		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		сәйкес		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		сәйкес		
Москит торының болуы		сәйкес		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде анықталған артықшылықтар мен кемшіліктер:

буфет өнімдерінің мөлдір (гр) паяу тәлім
етіледі. Станкандарға дүние сақтау ке
кассеталар. Солтан одоғарға жою. Эмал
белестарға жою (солтан, диктан). Негіз паяу нұсқау
жас. Стелмандарға арақашықтығын сақтау. Түркіт
ағамандарға дүние сақтау.

Комиссия:

Дубирбекова Қарлығаш Шакаримовна _____

Каримова Айнур Абдикасеновна _____

Шафикова Кристина Валерьевна _____

Голубева Наталья Геннадьевна ЛВ _____

Айтжанова Бахыт Сундетовна _____

Калашникова Инна Олеговна Им _____

Салдыбеков М. А. _____

Мектеп директоры М. Айтжанова

