

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06.03.2023

№ 13

Білім беру ұйымы №9 жалпы білім беретін мектебі "Келін"
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Д. Жапарасова - мектеп директоры,
Т. Мәдени - ағартушы педогог,
А. Қонақбаева - кәсіпорың тәрбиешісі,
А. Досмұхамбетов - мердіке, М. Әбдіраманов - мектеп президенті,
А. Миллербаева - кәсіпорың тәрбиешісі,
С. Бейсенбаева - ата-ана комитетінің тәрбиешісі,
В. Қасымов - ата-ана комитетінің өкілі

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	✓		
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 құрап	✓		
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 таңбау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не еңделеді 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		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		

Т цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		

Көкөніс цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		

Ұн цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		

Нан цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		

Пісіру цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
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		✓		

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы 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		✓		
Тыйым 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		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын 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		✓		

аулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру елері туралы	✓		
қ тазалау жүргізу журналы	✓		
зытқыштардың температуралық режимін тіркеу алы	✓		
ірістік бақылау бағдарламасының болуы	✓		
ымыстық бөлме			
айы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	✓		
зметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған афтың болуы	✓		
анайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	✓		
уш бөлмесі, ванна бөлмесі	✓		
ахсана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың азалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық қиынтығында жұмыс істей ме)	✓		
Жинау мүкөммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	✓		
Жинау мүкөммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	✓		
Москит торының болуы	✓		
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеріс барысында асхананың санитарлық жағдайы, ауа тазалығы, ауыз су ретінде дүреттік өкілдері тексерілді. Тамаққа сай. Тек дүреттік өкілдері ауа құбырларын тексерілді.

Комиссияның қолда:

Мектеп директоры *Д. Жауаева*
А. Досқалықова
А. Қызылбаева
А. Қонақбаева
С. Байсейітова
Б. Қарашева
М. Аққубаева

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