Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 21.02.25
Білім беру ұйымы: 93 мектеп-лицей
Мынадай құрамдағы комиссия: Б.П. Басықара, С.Ж. Дәулет, Байкеева. Ч.
Әлеуметтік педагог: Курманғали. Н. Б
Медициналық қызметкер Корданова. З.О

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		V		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		V		
Дайын өнімнің сапасы		V		
Бақылау тағамының болуы		V		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		V		
Технологиялық картаға сәйкестігі		V		
Тағамдарды дәрумендеу		V		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы		V		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		V		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		V		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		V		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		V		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы		V		
Жуу құралдарының болуы		V		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау		V		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		V		

Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ас блогының жабдығы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		

Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		
Құжаттар				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		✓		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		

Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		✓		
"С-витаминдеу"журналы		✓		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____айы _____ ж.		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, жіңді ауырлардың және микротраумдардың болуы		✓		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы		✓		
Голық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Сілдірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Халат		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)		✓		
Жұмыс инвентары, олардың жеткіліктілігі, маркировканың болуы		✓		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		

Мәсіңт тарының болуы		✓		
Қорытынды		✓		

Тексеру нәтижесінде анықталды:
Мектеп асханасынан пәрмеңді пәрмеңсіз сыныптың болғаны асхананың пәрмеңді алдында қолдарын жуып кіруі. тәуелді тамақтарды үрлеп пайдалану, помпот пен дайындау тағамдар дәмді, болғаны жаңа ауыспалы асхана пәрмеңінің тамақтанғаны, мекеменің тұлғасының жаңа түрлі пәрмеңдеме тағамдарының асхана жұмыс істеуі

Комиссияның қолдары: пәрмеңге рұқсат болды.

Б.Б. Басқара
Дәйім С. Ж.
Құрманғали Н.Б.
Зайпо О.К.
Байкеева Ч.

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым
Асхана меңгерушісі: Кобландиева Ж.С.