

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 22.01.25

Білім беру ұйымы: 93 мектеп мектебі

Мынадай құрамдағы комиссия: Б.Ж. Босықаров, Сахова А.

Әлеуметтік педагог: Бұриханов А.Б.

Медициналық қызметкер: Құранов С.О.

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

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

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 өндеуге 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 өндеуге 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 фабрикалардың бракераж журналы	✓		
"С-дәрумендеу" 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, іріңді аурулардың және микротраумдардың болуы	✓		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы	✓		
Толық тазалау жүргізу журналы	✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	✓		
Тұрмыстық бөлме			
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафың болуы сотрудников	✓		
Санузел	✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)	✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	✓		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	✓		

Лоскит торының болуы

Қорытынды

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Асхана таза, жақсы. Қоңірел шиктар.
 Сойсакну пиязун ашпаз салса.
 Насакта таза, ташауторг дүмді.

Комиссияның қолдары:

Б.Т. Басықаро 
 А.Б. Құрмантай. 
 З.О. Бордақов. 
 А. Сахтобе. 

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым
 Асхана меңгерушісі: Қобланқышева. Ә.С.