

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 16.02.2025

Білім беру ұйымы:

Б.Т.А

93 мектеп - лицей

Мынадай құрамдағы комиссия:

Б.Т. Басыфар, А.Шарбекова, А.Сағат

Әлеуметтік педагог:

А.Б. Құрманжанов

Медициналық қызметкер

З.О. Қорғанов

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 өндеуге 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 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		+		

Селіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың 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		+		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың 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.		+		

Москит торының болуы		+		
Қорытынды		+		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

- су ғимараттары таза бәрі жұмыс жасайды
 - ғимараттары СанТМ-ге сәйкес, зиянды, құнарлы
 тұз-бұршамен келісілген. Екінші ас үйіне тұрғындары
 ем. Үйлерінің: салмақтан пайдалануы.
 Жүзін сүзінділері зиянды, дүние жасау (қалың келті-
 рілген). Часын: кешікпей сүйенетін емес.
 Астана қаласында тамақтану сауықтанған пайдал.

Комиссияның қолдары:

Б.Т. Басқара 
 А.Б. Курманжан 
 З.О. Коржанова 
 А. Сабаг 
 А. Омарбекова 
 А. Караманова 
 С. Кадрбекова 
 Р.А. Тірмаш 

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым
 Асхана меңгерушісі: 