

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 27.11.24

№ 3

Білім беру үйымы "М.Мұшабек әмбидектори" 71-миссия-мектең "Көмік
Кызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Жишиев Ә.Н., Ақимшерілеу 710
Аршев Р.Н., 710-шамдардан шешенінші мүшесі - Земін-
жареков О.Б., шоғыншы Тегінек Р.В., жишишиңін негізін
пәнсүйіліссе Н.А.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескер ту
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 картага сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
1 тағамды үлестіру желісі (марmit)		✓		
2 тағамды үлестіру желісі (марmit)		✓		
3 тағамды үлестіру желісі (марmit) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылгалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		

Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және қасыктарды, шанышқыларды жогары қаратып сактау)



жоғар
шашып

Тағамды дәрумендендіру



Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы



Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы

Тамақ ішуді үйимдастыру

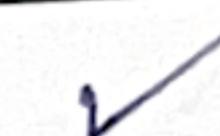
Отыратын орындар саны

310

Көл жуатын раковиналардың саны

12

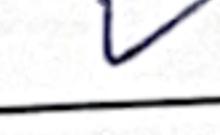
Сабынның болуы



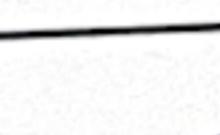
Кептірғыштердің болуы



Жиһаздың жағдайы



Үстелдерді өндеуге арналған құрал



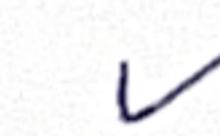
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі



Үйдістің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы



Асхананың санитариялық жай-күйі

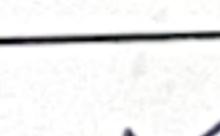


Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сактау орны)



Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

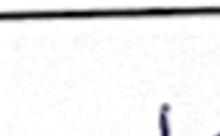
«Үйдіс жуу ережесі» маңдайшасының болуы



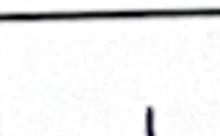
Үстүк және сұық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы



Су бұру жүйелерінің жарамдылығы



Жылу жүйелерінің жарамдылығы



Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы



Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы



Асхананы жуу және ондеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы



Жуу күралдарының болуы		✓		
Жуу күралдарын сактау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу күралдарын сактау мерзімдерін сактау		✓		
Жуу күралдарына сертификаттардың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылыкты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеду (не онделеді және кім жауапты)		✓		
Ағындылыкты сактау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеду процесі; - таза асхана ыдыстарын сактау		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Өнімдерді сактау шарттарын сактау				
Коймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сактау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау		✓		
Коймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сактау		✓		

Тамак 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		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Кокөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Үи цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауга арналған сөрелерді өндeуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-куйі		✓		

Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		<input checked="" type="checkbox"/>		
Механикалық жедетудің жай-күйі		<input checked="" type="checkbox"/>		
Санитарлық жағдайы		<input checked="" type="checkbox"/>		
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<input checked="" type="checkbox"/>		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		<input checked="" type="checkbox"/>		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті күәландыратын құжаттардың болуы		<input checked="" type="checkbox"/>		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		<input checked="" type="checkbox"/>		
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		<input checked="" type="checkbox"/>		
Жұмыртқа жууга арналған қурал		<input checked="" type="checkbox"/>		
Бактерицидті шамның болуы		<input checked="" type="checkbox"/>		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парак)		<input checked="" type="checkbox"/>		
Бага белгілерінің болуы		<input checked="" type="checkbox"/>		
Сақтау шарттарын сақтау		<input checked="" type="checkbox"/>		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		<input checked="" type="checkbox"/>		
Санитарлық жағдайы		<input checked="" type="checkbox"/>		
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		<input checked="" type="checkbox"/>		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		<input checked="" type="checkbox"/>		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				<i>негізделген</i>
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		<input checked="" type="checkbox"/>		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		<input checked="" type="checkbox"/>		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		<input checked="" type="checkbox"/>		

Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикатордың бракераждық журналы		✓	
«С-дәрумендендіру» журналы			нашану ешиңдір.
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, ірінді аурулардың және жарапардың болуы		✓	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓	
Толық тазалау жүргізу журналы		✓	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓	
Тұрмыстық болме			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓	
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтың болуы		✓	
Арнайы киімді сактауга арналған шкафтың болуы		✓	
Душ болмесі, ванна болмесі		✓	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сактауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓	
Дезинфекциялық күралдардың, ілеспе күжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.		✓	

Москит торының болуы

✓

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Меншік өсімдікшің оқиғасындағы ұшыруыштың
ищесіне байту оңтоттасаң қарастырылған
жарысшылардың суреттері, ойнанған әсерлер-
ден көзбүрәт.



Комиссияның қолдары:

Меншік өсімдікшің қалашовасы Р. А.
Дирекцияның бүшінші жетекшісі Гериковас Е. И.
Земельореба ОР Султангериковас Е. И.
Медицина Текшік А. В. Абт.

Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) және/немесе
жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) танысты

(колы) Султангерикова Е. О.
Жаңушылардың инициаторы Қызынчевас Н. А. үйесі