

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10.09.2024
№ 1

Білім беру ұйымы Б.К.Мергенбаев атындағы №226 мектеп-гимназия
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

- 1. Е.Д.Умирзаков- мектеп-гимназия директоры, комиссия төрағасы;
- 2. Н.Қожалепесова-мектеп-гимназия директорының тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;
- 3. Ә.Рахметов-Қамқоршылық кеңестің төрағасы, комиссия мүшесі;
- 4. Қ.Мәмбетжанов- мектеп-гимназия ата-аналар комитетінің төрағасы, комиссия мүшесі
- 5. Е.Бисеналиев– мектеп-гимназия шаруашылық жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;
- 6. А.Бурашова- мектеп-гимназия әлеуметтік педагогы, комиссия мүшесі;
- 7. Ш.Есбергенова-мектеп-гимназия педагог психологы, комиссия мүшесі;
- Г.Утепова- мектеп-гимназия қосымша білім беру маманы, хатшы

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 порц.		
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		жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		100 орын		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
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 срежесі» 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 таңбалау		✓		

Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді 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 тұтырықтарда, 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		✓		
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоназытқыш 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		✓		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және		✓		

Технологиялық басу				
Үн ыңғайы				
Жабдықтар мен мүсінмалды табиғаты		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған тағандар мен өнімдерді дайындаудың, сақтау және пайдаланудың болуы		✓		
Нәзік ыңғайы				
Жабдықтар мен мүсінмалды табиғаты		✓		
Нәзік сәттеу арналған өнімдерді өңдеу арналған 1% өрнек суы өрнегінің болуы		✓		
Нәзік үлгінің жинау арналған нәзік пен тақтайың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тығым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру ыңғайы				
Жабдықтар мен мүсінмалды табиғаты			✓	
Әсірестік жабдықтардың жарамдылығы және жай-күйі			✓	
Жерге тұйықтандыру болуы, резеңке кілемшелердің болуы			✓	
Механикалық желдетулік жай-күйі			✓	
Санитарлық жағдайы			✓	
Тығым салынған тағандар мен өнімдерді дайындаудың, сақтау және пайдаланудың болуы			✓	
Персоналдың қол жуу және кигізуі үшін жағдайлардың болуы. Асхана кілемшелерінің және өнімдерінің тазалығын сақтау			✓	
Жұмыртқалардың сақтау және пайдалануы				
Сапа мен құрылымын қараушылардың қарауының болуы			✓	
Жұмыртқаның сақтау аяқтары			✓	
Жұмыртқаның ауаға және нәзік арналған табиғаты бар сыйымдылығы			✓	
Жұмыртқа жұта арналған құрал			✓	
Бактерицидті қарауы болуы			✓	
Бүфет				
Мермен және кілемді растауға сәйкесінше бүфет өнімдері ассортиментінің тізімі (пайыз-парыз)		✓	✓	
Баға белгілерінің болуы			✓	
Сақтау аяқтарының сақтауы			✓	
Сақтау аяқтары мен мермендерінің сақтауы			✓	
Санитарлық жағдайы			✓	

Дайым 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-дәрумендеңдіру» журналы				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орынында 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		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы			✓	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі			✓	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			✓	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			✓	

