

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 26.09.2016

№ 1

Білім беру ұйымы №136 жалпы орта білім беретін мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Гүлшат Тілеува

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Мектеп директоры Л.Н.Мырзакасымова
2. ДОЖЖО Б.Ибрагимов
3. ДТЖЖО Б.Ибрагимов
4. Қамқоршылық кеңесінің мүшесі Көлбай Қазыхан
5. Ата-аналар комитетінің төрағасы К.Бекишова
6. ДШЖЖО Б.Агманов
7. ДОЖЖО Б.Ибрагимов
8. Әлеуметтік педагог Б.Кадыркулова
9. Ата-аналар төрайымы К.Бекишова

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 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		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-		+		

ыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
ананың санитариялық жай-күйі Жинау мүкәммалы (балау, жеке сақтау орны)		+		
блогы үй-жайларының жай-күйі		+		
дыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
тық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су		+		
ытқыштардың жарамдылығы		+		
бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
ылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
арықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
с блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан		+		
рғанышы бар шамдардың болуы		+		
схананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке		+		
ағдайлардың 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 тұғырықтарда, 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		+		

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ 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		+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы.		+		
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайспарак)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым 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-дәрумендендіру» журналы		+		

Аспаздардың және аспаздық өнімдердің сапасын
аналептикалық бағалау журналы

ж. _____ ас өнімдері нормаларының
ындалуын бақылау ведомосы

жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық
ытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің
жеке медициналық кітапшаларының болуы

с блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді
рулардың және жаралардың болуы

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру
нәтижелері туралы

Толық тазалау жүргізу журналы

Тоңазытқыштардың 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

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы.
Оларды сақтау шарттары.

Москит торының болуы

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана блогы таза, тамаққа сәй.
Қызметкерлердің киімдері тамаққа сәй.
Асхана блогы қауыпсыз тамаққа терең-
терін жергілікті органдар

1. Мектеп директоры Л.Н.Мырзакасымова

2. ДОЖЖО Б.Ибрагимов

3. ДТЖЖО Б.Ибрагимов

4. Қамқоршылық кеңесінің мүшесі Көлбай Қазыхан

5. Ата-аналар комитетінің төрағасы К.Бекишова

6. ДШЖЖО Б.Агманов

7. ДОЖЖО Б.Ибрагимов

8. Әлеуметтік педагог Б.Кадыркулова

9. Ата-аналар төрайымы К.Бекишова

Өнім беруші Гүлшат Тілеува танысты _____ (қолы)

(қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды
ұйымдастырған кезде)