

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ

Күні 14.10.22
 № 06
 Білім беру ұйымы Мұра МББ мектебі
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____
 Мынадай құрамдағы комиссия:
 Тәрбие ісін басқарушысы Төрмешов Т.
 20-ші мек-к. пед.-ог. Мек.сеп. ағ. С. Ментен
 мек. бекеті Түсіндік А. қолқорысқолқ
 кекке мекеті Стальбекбаев Т. ата-ана. Мария
 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		мыс		
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)		Сәйкес		
Тағамды дәрумендендіру		—		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		43		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		—		
Жиһаздың жағдайы		Төмен		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		Толық емес		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		Кесімсіз		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		жеткіліксіз		
Асхананың санитариялық жай-күйі		орташа		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		су жылытқыштардың жарамдылығы		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		мақсат		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		мақсат		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		мақсат		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		бар		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		жоқ		

Жуу құралдарының болуы		Бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		моқ		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		моқ		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		Бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		Бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		Бар		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		Бар		
Тазалау кестесінің болуы		Бар		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		моқ		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		Орташа		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		Бар		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		Бар.		

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		Толық		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		жақсы		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		бар		
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				
Ұн 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 өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің 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				

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		жоқ		
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		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		жоқ		
_____ 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		жоқ		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		бар		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		бар		
Толық тазалаужүргізу журналы		бар		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		жоқ		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімніңқосалқы жиынтығының болуы		бар		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		жоқ		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		жоқ со		

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		Толық емес		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		жоқ		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		(жоқ) бар		
Москит торының болуы		жоқ		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамақ, ас мазіріне" сәйкес берілуде
 тамақ, мейізін қорғауға
 сәйкес берілуде
 серіктестік толық емес. кәсіпкерге
 ескертілген

Комиссияның қолдары:

Тоқметова Т. Мамит А. - Мамит
 Мексембаев С. Әмір
 Исупбекова А. Түр
 Етамбаева Т. Сәтә

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
 және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды
 ұйымдастырған кезде) танысты Түр (қолы)