

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 24.01.23
№ 3

Білім

беру

ұйымы

Қызметті

жеткізуші

(болған

жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Трехова А.Т. - ДТІМО /
Мамеджоева К.Б. - кәсіподақ комитет-ің төрағасы
Құрманов Т.Д. - қалыңгерлер кеңесінің төрағасы
Шахматова А.Б. - ата-аналар комит. мүшесі
Наурызбаева М.П. - директорың ДТІМО.

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)		+		

арату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға йым салынады)		+		
аханалық аспаптарды дұрыс сақтау ассеталардың болуы және қасықтарды, анышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
ағамды дәрумендендіру		+		
ййым салынған тағамдар мен өнімдерді айындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
амақпен байланысты емес тауарларды сатудың олуы			+	

амақ ішуді ұйымдастыру

отыратын орындар саны		+		
ол жуатын раковиналардың саны		+		
абынның болуы		+		
өптіргіштердің болуы	+			
Киһаздың жағдайы	+			
стелдерді 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 ережесі» 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		+		

ахананы жуу және өңдеу үшін және ас үй дыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
уу құралдарының болуы		+		
уу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (еке жабық ыдыста)		+		
уу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
уу құралдарына сертификаттардың болуы	+			
амақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың олуы		+		
амақ қалдықтарын жинауға арналған ыйымдылықты таңбалау		+		
амақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
ындылықты сақтау: «лас» асхана ыдыстарын жинау; куу және өңдеу процесі; аза асхана ыдыстарын сақтау		+		
азалау кестесінің болуы		+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

аймалар

осымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар йғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
өмпературалық-ылғалдылық режимін сақтау. аймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+			
тауар көршілестігін сақтау		+		
амақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің олуы және сақталуы		+		
көністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, гендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда қтау		+		
аймалардың санитарлық жағдайы		+		
ыйым салынған тағамдар мен өнімдерді йындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	

аңазытқыштар

аңазытқыш жабдығының мақсаты туралы ңбалау		+		
---	--	---	--	--

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			+	
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 суы ерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				

бдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
эктр жабдықтарының жарамдылығы және й-күйі		+		
рге тұйықтаудың болуы, резеңке эмшелердің болуы	+			
ханикалық желдетудің жай-күйі		+		
нитарлық жағдайы		+		
йым салынған тағамдар мен өнімдерді йындаудың, сатудың және пайдаланудың уы			+	
соналдың қол жууы және кептіруі үшін дайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің е және өндірістік гигиенасын сақтау	+			
мыртқаларды сақтау және пайдалану				
та мен қауіпсіздікті куәландыратын аттардың болуы				
мыртқаны сақтау шарттары				
мыртқаны жууға және өңдеуге арналған басы бар сыйымдылық				
мыртқа жууға арналған құрал				
терицидті шамның болуы				
рет				
мен немесе қолмен расталған сатылатын лет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-ақ)				
а белгілерінің болуы				
тау шарттарын сақтау				
у шарттары мен мерзімдерін сақтау				
нитарлық жағдайы				
йым салынған тағамдар мен өнімдерді ындаудың, сатудың және пайдаланудың уы				
аттар				
ақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған аттар				

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				
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, іріңді аурулардың 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	+			

на қызметкерлерінің сыртқы келбеті маның тазалығы, ұқыптылығы, арнайы нің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
ау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, іалануының болуы		+		
ау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға алған жеке үй-жайдың (арнайы ндардың) болуы		+		
инфекциялық құралдардың, ілеспе аттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
кит торының болуы	+			
ІНЫ				

серу нәтижесінде мыналар белгіленді:

миссияның қолдары: Тареева А.Т.
Аурибаева М.В.
Ахмедов А.Т.
Ахмедов А.Т.
Ахмедов А.Т.

и беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
е/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды
імдастырған кезде) танысты Ахмедов А.Т. (қолы) Ахмедов А.Т.