

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.01.2023

№ 5

Білім беру үйімі Дәмек жаңы дайындаудың "Жеміс

Кызметті еткізуши(бөлған жағдайда)

Мынадай кұрамдағы комиссия:

Аубинбеков А.

Салтанат Н.

Россійбекова Д. Н.

Джекар Ж.

Абдомбаев З.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмей ді	Ескерту
Объекттің колданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариалық-эпидемиологиялық корытындының болуы		✓		
Тамак енімдерінің сапасы, отарды тасымалдау, жеткізу, туғыру шарттары	✓			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс көстесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамактану көстесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын енімнің сапасы		✓		
Бакылаудағы тәғұмның болуы		✓		
Дайындалған енімнің органолептикалық касиеті		✓		
Технологиялық картага сәйкестігі		✓		
10 порцияны бакылап елшеу		✓		
1 тәғамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
2 тәғамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
3 тәғамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға тыым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыым салынады)		✓		

Асманалық аспаптардың дұрыс сактау (кассеталардың болуы және касмактарды, шамашқыларды жоғары қарасты сактау)		✓		
Тағамда дәрүменделенірү		✓		
Тылым салынған тағамдар мен онімдерді дайындаудың, сатудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		
Көл жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Кептіріштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өндeуте ариалған күрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ұызыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сактау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыңдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
Үестік және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы		✓		
Асхананы жуу және өндeу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сактау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сактау мерзімдерін сактау		✓		

Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		✓		
Ағындылықты сактау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыдыстарын сактау		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		

Өнімдерді сактау шарттарын сактау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сактау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		✓		
Кекөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		мок

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сактау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		мок
Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дүрыстығы		✓		

Ет цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				<i>төз</i>
Санитарлық жағдайы				<i>төз</i>
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				<i>төз</i>
Коконіс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				<i>төз</i>
Санитарлық жағдайы				<i>жой</i>
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				<i>төз</i>
Үи цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				<i>төз</i>
Санитарлық жағдайы				<i>төз</i>
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				<i>төз</i>
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				<i>төз</i>
Нан сактауга арналған сорелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				<i>төз</i>
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы				<i>жой</i>
Санитарлық жағдайы				<i>төз</i>
Тыйым салынған өнімдердің болуы				<i>төз</i>
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				<i>төз</i>
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі				<i>жой</i>
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы				<i>төз</i>
Механикалық жедетудің жай-күйі				<i>төз</i>
Санитарлық жағдайы				<i>жой</i>
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				<i>төз</i>
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана кызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау				<i>төз</i>
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы				<i>төз</i>

Жұмыртқаны сақтау шарттары			<i>мод</i>
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			<i>мод</i>
Жұмыртқа жууга арналған құрал			<i>кесіл</i>
Бактерицидті шамның болуы			<i>мод</i>
Буфет			
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)			<i>мод</i>
Баға белгілерінің болуы			<i>мод</i>
Сақтау шарттарын сақтау			<i>мод</i>
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау			<i>мод</i>
Санитарлық жағдайы			<i>мод</i>
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			<i>мод</i>
Күжаттар			
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		✓	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓	
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		✓	
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткен туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді 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 болме		✓	
Арнайы киімнің қосалқы жыныстығының болуы		✓	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға ариалған шкафтың болуы		✓	
Арнайы киімді сақтауға ариалған шкафтың болуы		✓	
Душ болмесі, ванна болмесі			ног
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (формалың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жыныстығында жұмыс істей ме)		✓	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға ариалған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓	
Москит торының болуы	✓		
Жыныны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленеді:

*Оншөдердегі саңасын таңсануға сәйкес шарылғынан сапар
бекінін сапар жарық пакеттердің қаласамшадарынан.*

Комиссияның қолдары:

*Бек
Бек
Мурат
Көк*

Өнім беруши (қызметті жеткізуши тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) танысты жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырган кезде) танысты
*Мурат
(қолы)*