

Тамақтану сапасының мониторингі АКТІСІ

Күн 13.12.2024

№ _____

«Лесная ООШ» КММ білім беру ұйымы

Қызметті жеткізуші (бар болса) _____

Мына құрамдағы комиссия:

Төраға -Гололобова Е.Н.,

Комиссия мүшелері – Темербаева Л.Н., Кирсанова И.Л., Орлова О.В., Щерба О.С., Жукевич Н.Ю., Ткаченко В.В.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеру жүргіздік:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Жарам сьз	Ескерте
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы				+
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесін сақтау		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Качество готовой продукции		+		
Дайын өнімнің сапасы				
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылау өлшеуі		+		
Тарату желісі (мармиттер) 1 тағам				-
Тарату желісі (мармиттер) 2 тағам				-
Тарату желісі (мармиттер) 3 тағам (алюминий ыдыста салқындатуға тыйым салынады)				-
Таратудың жай-күйі (ылғалды заттарды пайдалануға тыйым салынады)				-
Асхана аспаптарының дұрыс сақталуы (кассеталардың болуы және қасықтардың, тұтқасы жоғары шанышқылардың сақталуы)		+		
Тағамды витаминдеу		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы				-
Тамақ ішуді ұйымдастыру				

Отыратын орын саны				54
Қол жууға арналған раковиналар саны				2
Сабынның болуы				Бар
Кептіргіштердің болуы				Бар
Жиһаздың күйі				қанағат
Үстелдерді өңдеуге арналған құралдар		Бар		
Асхана және асүй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				қанағат
Ыдыстың жеткіліктілігі және қосалқы жиынтығының болуы				Бар
Асхананың санитарлық жағдайы				қанағат
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		Бар		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдысты жуу ережесі» деген маңдайшаның болуы				Бар
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалды-қорғайтын шамдардың болуы				Бар
Асхананы жууға және өңдеуге арналған және ас үй ыдысына арналған жеке жағдайлардың болуы				Бар
Жуу құралдарының болуы				Бар
Жуу құралдарын сақтау шарттары және таңбалау (жабық ыдыста бөлек)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына арналған сертификаттардың болуы				Бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				Бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		+		

Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен оңделеді және кім жауапты)				20-21 К.Т.Ж
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау - жуу және өңдеу процесі - таза асхана ыдыстарын сақтау				20-21 К.Т.Ж
Жинау кестесінің болуы				Бур
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді табандықтарда, тауар қойғыштарда, сөрелерде сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауарлық көршілестікті сақтау		+		
Тамақ өнімдерінің болуы және жарамдылық мерзімдерін сақтау				Бур
Көкөністерді табандықтарда, тауар қоятын орындарда, таңбаланған ыдыстарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы				Занаят
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы				Занаят
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				Бур
Термометрлердің болуы				Бур
Тауарлық көршілестікті сақтау		+		
Тамақ өнімдерінің болуы және жарамдылық мерзімдерін сақтау				Бур
Тоңазытқыш жабдығының санитариялық жай-күйі				Занаят
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы				Занаят
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				Занаят
Қайнату цехы (Ыстық цех)				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		


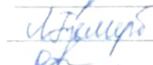





Электр жабдыгының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резецке кілемшелердің болуы				бар
Механикалық желдеткіштің (сору) жай		+		
Санитарлық жағдайы				санитарлық
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы				жоқ
Персоналдың қол жууына және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаларды сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				бар
Автокөлікке хабарлама (өнімдерді тасымалдауға рұқсат)				бар
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар				бар
Келіп түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келіп түскен өнімнің сапасыздығы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		+		
С-витаминдеу журналы		+		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ айдағы тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				бар
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өту белгісі бар ас блогы		+		

Кызметкерлерінің жеке медициналык кітапшаларының болуы				
Ас блогы жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және шағын жарақаттардың болуы				жеті
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы				бар
Бас жинау жүргізу журналы				бар
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы				бар
Наличие программы производственного контроля		+		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				бар
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				жеті
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				жеті
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (пішіннің тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				
Жинау мүкәммалын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				бар
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Жиһпы				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Асхана мен тамақ блогының жағдайы қанағаттанарлық. Жайма үй-жайларына арнайы киімді сақтау ерекшелігі сақталған.

Комиссияның қолтаңбалары:

Комиссия төрағасы -  Гололобова Е.Н.
 Комиссия мүшелері -  Темербаева Л.Н.
 Орлова О.В.
 Щерба О.С.
 Жукевич Н.Ю.
 Кирсанова И.Л.
 Ткаченко В.В.

Жеткізуші (тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспазшы
(тамақтандыруды ұйымдастырған кезде білім беру ұйымы) _____ таныстым (қолы)