

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 05.02.24
№
Білім

Қызыметті Меншік ЖС НС Б.У., беру
жағдайда) жеткізуши жеткізуши үйымы
Мынадай құрамдағы комиссия: (болжан)

Текесеевбаева Г. Н., Аюсекеева Т. Б., Кирсановбаева
Н. Н., Орлович Р. Б., Герберд О. С., Жусупбеков Н. ТО.,
Ткачевский В. В.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескер ту
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				+
Ауыз су режимін үйымдастыру				+
Дайын өнімнің сапасы				+
Бақылаудағы тағамның болуы				
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті				+
Технологиялық картага сәйкестігі				+
10 порцияны бақылап өлшеу				+
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				-
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				-
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға тыйым салынады)				-

Тарату жағдайы тының салынады)	Тарату жағдайы тының салынады)	Тарату жағдайы тының салынады)
Асханалық (кассаталардың шашышқаларды жоғары қаратаң сактау)	Аспаптарды болуы	Дұрыс және касыктарды.
Тағамды дәрүмендендіру		+ —
Тыйым дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	салынған тағамдар	мен өнімдерді —
Тамақ ішуді үйлемдастыру		
Отыратын орындар саны		54
Көп жуатын раковиналардың саны		2
Сабынның болуы		Бар Бар
Кептіріштердің болуы		Бар Бар
Жиһаздың жағдайы		Конечно
Үстелдерді өндеге арналған құрап		Бар
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-куйі		Конечно
Ыдыстың косалық жынтыбының жеткіліктілігі және болуы		Бар
Асхананың санитариялық жай-куйі		Конечно
Жинау мүкәммалы (танбалалу, жеке сактау орны)		Бар
Ас блогы үй-жайларының жай-куйі		
«Ыдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		Бар
Ыстық және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықштардың жарамдылығы		+
Су бүрү жүйелерінің жарамдылығы		+
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы шамдардың болуы		Бар Бар
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		Бар

Жуу құралдарының болуы

Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				<i>Бар</i>
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				<i>Бар</i>
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың сыйымдылықты таңбалау			+	<i>Бар</i>
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндіу (не өнделеді және кім жауапты)				<i>РП-27</i> <i>К.Ж.Ж.</i>
Ағындылықты сақтау: - «клас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндіу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау				<i>РП-27</i> <i>К.Ж.Ж.</i>
Тазалау кестесінің болуы				<i>Бар</i>

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусындалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				<i>Бар</i>
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы				<i>хорош</i>
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				<i>хорош</i>

Тоқазытқыштар

Тоқазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				<i>Бар</i>
Термометрлердің болуы				<i>Бар</i>
Тауар көршілестігін сақтау		+		

Тамак	әнімдерінде	жарамдылық	мерзімдерінің	<i>Бар</i>
болуы және сақталуы				<i>көлемдік</i>
Тоңазытқыш жабдығының	санитарлық жағдайы			<i>көлемдік</i>
Тыйым	салынған	тағамдар	мен	<i>әнімдерді</i>
дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				<i>көлемдік</i>
Тәуліктік	сынаамаларды	сактау	шарттары	<i>мен</i>
дұрыстығы				<i>тоз</i>
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалай				
Электр	жабдықтарының	жарамдылығы	және	<i>+</i>
жай-күйі				<i>+</i>
Жерге	түйктаудың	болуы,	резенде	<i>Бар</i>
кілемшепердің болуы				
Механикалық	желдетудің	жай-күйі		
Санитарлық жағдайы				<i>көлемдік</i>
Тыйым салынған	тағамдар	мен	әнімдерді	<i>тоз</i>
дайындаудың, сатудың және пайдаланудың				
болуы				
Персоналдың	қол жууы	және кептіру үшін		
жағдайлардың болуы.	Асхана қызметкерлерінің			
жеке және	әндірістік гигиенасының сактау			
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану				
Сала	мен	қауіпсіздікті	куәландыратын	<i>+</i>
күжаттардың	болуы			
Жұмыртқаны	сактау	шарттары		<i>+</i>
Жұмыртқаны жууға	және	әндеуге	арналған	<i>+</i>
таңбасы	бар	сыйымдылық		
Жұмыртқа	жууға	арналған	курал	<i>+</i>
Бактерицидті	шамның	болуы		<i>+</i>
Тамак	әнімдерін	жеткізушилдермен	жасалған	<i>Бар</i>
шарттар				
Автокөлікке	арналған	хабарлама	(азық-түлікті	<i>Бар</i>
жеткізуге	рұқсат беру)			
Сертификаттар, сейкестік туралы				<i>Бар</i>
декларациялар				

Түскен өнімді еткізу мерзімі

Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

Тағам дайындаудың технологиялық карталары

Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жарылай фабрикаттардың бракераждың журналы

«С-дәрүмендендеру» журналы

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

нормаларның орындалуын бақылау ведомосы

ж. – ж. ас өнімдері
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан еткени туралы белгісі бар кітапшаларының болуы

Ас блогының жұмысшыларында бөлде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы

«Денсаулық» журналы ас блогы
қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

Толық тазаластау жүргізу журналы

Тоңазытыштардың температуралық режимін тіркеу журналы

Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

Тұрмыстық белме

Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы

Қызметкерлердің жеке заттарын сактауға

арналған шкафтың болуы

Арнайы киімді сактауға арналған шкафтың болуы

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей мө)

Жинау мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, танбалануының болуы

+

+

+

+

+

+

бұз

+

жар

жар

жар

жар

+

жар

жар

жар

жар

жар

Жинау мүкәммалың, таңбалалуды сактауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы) орындардың) болуы	<i>Бор</i>
Дезинфекциялық күралдардың, ілеспө күжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.	<i>+</i>
Жиыны	

Тексеру нәтижесіндегі мынашар белгіленді:

*(Состојалесе) Атсалое селе мәдениет технологиясын
ол жағдайын қоса еткендімін маусымдастыруға.
Атсалое - мәдениет салттағы әмбебап үй - жағдайдардың
жеке мәдениет мәдениеттегіңде озғанын.*

Комиссияның колдары:

Комиссия төраїмы
Комиссия мүшелері

*Гололобова Е. Н.
Дюсенова Т. Б.
Орлова О. В.
Щерба О. С.
Жукевич Н. Ю.
Кирсанова И. Л.
Ткаченко В. В.*

Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамактандыруды үйімдастырыған кездे)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімді тамактандыруды
үйімдастырыған кездे) танысты _____ (көлі)