

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 05.02.24

№ \_\_\_\_\_

Білім Шешен ЖСЖБҮ беру

ұйымы

Қызметті жағдайда \_\_\_\_\_ жеткізуші

(болған)

Мынадай құрамдағы комиссия:  
Тисолобаева Е. Н., Диасенова Т. Б., Кирсанова  
И. И., Орлова Д. В., Мербаев О. С., Муневал Н. Д.,  
Ткаченко В. В.

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 мезірдің перспективалық мезірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
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)				-

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				—
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шапшықларды жоғары қаратып сақтау )			+	
Тағамды дөрумендендіру			+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				—
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны				54
Қол жуатын раковиналардың саны				2
Сабынның болуы				Бар
Кептіргіштердің болуы				Бар
Жиһаздың жағдайы				кассета
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал			Бар	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				кассета
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				Бар
Асхананың санитариялық жай-күйі				кассета
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			Бар	
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы				Бар
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				Бар
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы				Бар

Жуу құралдарының болуы				Бар
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				Бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				Бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				ДП-2П К.Н.М
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау				ДП-2П К.Н.М
Тазалау кестесінің болуы				Бар
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				Бар
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы				қолмақ
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жоқ
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				Бар
Термометрлердің болуы				Бар
Тауар көршілестігін сақтау		+		



Тамақ өнімдерінде болуы және сақталуы	жарамдылық мерзімдерінің			бар
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы				жоқ
Тыйым салынған тағамдар дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	мен өнімдерді			жоқ
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	болуы			жоқ
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәмалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың кілемшелердің болуы	болуы, резеңке			бар
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы				жоқ
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жоқ
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				бар
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				бар
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар				бар



Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

Жиыны

Бар

+

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

(Составление) Жеріне мені маман құрастырып  
мағдәйіт қамтамасыз. Жәйле үй - жәйле сарайда  
ауа - тәріккі сақтау емені сақтау.  
Ақаланың мағдәйіт құрамына.

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрайымы  
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 жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)  
және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды  
ұйымдастырған кезде) танысты \_\_\_\_\_ (қолы)