

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 03.11.2022

№ 9

Білім беру

Ұйымы

Қызметті жағдайда) _____ жеткізуші

(болған

Мынадай құрамдағы комиссия:

Темалова Е. Н., Дюсенова Т. Б., Киреев娜
И. И., Орлова Д. В., Исрабаев О. С., Жүзевитч Н. Ю.,
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 мәзірдің перспективалық мәзірге 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, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				-
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны				54
Қол жуатын раковиналардың саны				2
Сабынның болуы				бар
Кептіргіштердің болуы				бар
Жиһаздың жағдайы				кашама
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		бар		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі				кашама
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы				бар
Асхананың санитариялық жай-күйі				кашама
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		бар		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«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.М.М
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау				ДП-2П К.М.М
Тазалау кестесінің болуы				Бар
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
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				қанама
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				жоқ
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				Бар
Термометрлердің болуы				Бар
Тауар көршілестігін сақтау		+		

Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				бар
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы				қоланаб
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				қоланаб
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы				жоқ
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы				бар
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы				қоланаб
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		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
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

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				бар
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				жоқ
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				бар
Толық тазалау жүргізу журналы				бар
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы				бар
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Тұрмыстық бөлме				бар
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				жоқ
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				жоқ
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				қосалқы
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		да		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы				Бар
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

(Составлене) Ақмола мен талмақ биологиялық
мағданыс қамқалықтарының. Кейініше үй - жайларында
аспаз - терікті сақтау ережелері сақталды.
Ақмола биологиялық мағданыс қамқалықтарының

Комиссияның қолдары:

Комиссия төрайымы

Комиссия мүшелері

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

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)