

Тамактану саясатына мониторинг жүргізу актісі

Күні 28.01.2022

№ 5

Білім беру ұйымы А.Төменов атындағы АЗС орта мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) Е.П. Дуңғабасов

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Жамулдинова Ж.И. - мектеп басшысы
2. Анабаева Э.С. - ТІМ
3. Смайлова Ж.С. - мектеп медбихесі
4. Тасбулатов Б.А. - әлеуметтік ұстаз
5. Сүлейменова Ш.С. - қамқоршылық кеңес мүшесі

Асханаға, ас блогіна 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		+		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
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 дәрмендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішулі ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны				
Қол жуатын раковиналардың саны		22		
Сабынның болуы		3		
Көптіргіштердің болуы		+		
Жеңілдік жағдайы		+ 2		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жіну мүқәмалы (тиңбалу, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогі үй-жайларының жай-күйі		+		
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су беру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		

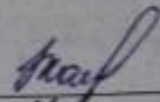
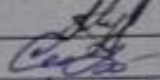
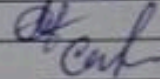
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ысғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+	
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу құралдарының болуы		+	
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+	
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+	
Ағындықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау			
Тазалау кестесінің болуы		+	
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		+	
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+	
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тоналытқыштар			
Тоналытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+	
Термометрлердің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Тоналытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+	
Ет цехы			+
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+
Көкөніс цехы			+
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+
Үн цехы			+
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+
Нан цехы			+
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау			+
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы			+
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен ыстканың болуы			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған өнімдердің болуы			+
Пісіру цехы			+

Дықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Серге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайтардың болуы.		+		
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуаландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	+			+
Бактерицидті шамның болуы				
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері		+		
ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Құжаттар		+		
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар				
Түскен өнімді өткізу мерзімі				
Келін 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 орынында 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				
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы				
Толық тазалау жүргізу журналы				
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы				
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				
Тұрмыстық бөлме		+		
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				+
Душ бөлмесі, вайпа бөлмесі				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілесіе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссияның қолдары:

1. Жамулдинова Ж.И. - мектеп басшысы
2. Анабаева Э.С. - ТІМ
3. Смайлова Ж.С. - мектеп медбикесі
4. Тасбулатов Б.А. - әлеуметтік ұстаз
5. Сулейменова Ш.С. - қамқоршылық кеңес мүшесі

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауаптаспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

Дукетбаев Е.Б.



