

Тамақтану сапасы мониторингінің

АКТІСІ № 9

Мерзімі: 30.01.2024.

Білім беру ұйымы: №67 гимназия ШЖҚ МКК

Комиссия құрамы:

Стамбекова Айнажан  
Ибраһимова Гафар  
Жаппаров Аманжол

Гимназия асханасын тексеру келесі көрсеткіштер арқылы жүргізілді:

Көрсеткіштер	Сәйкес	Сәйкес емес
Асхана жұмыс кестесінің сақталуы	+	
Оқушылардың тамақтану кестесі	+	
Еркін ас мәзіріне бекітілген прайс	+	
Тасымалдаушылар туралы деректер	+	
Су ішу режимі	+	
Дайын өнімдердің сапасы	+	
Бақылау тағамының болуы	+	
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	+	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	
10 адамға арналған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі	+	
Тарату (мармиттер) 1 сыбаға	200 гр	
Тарату (мармиттер) 2 сыбаға	200 гр	
Тарату (мармиттер) 3 сыбаға (аллюминий ыдыста суытуға болмайды)	200 гр	
Тарату ыдыстарының қалпы (ылғалды ыдыстарды пайдалануға болмайды)	+	
3 тағамды дәрумендендіру: араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылының сертификаты, сақтау жағдайы (бір балаға арналған 25 гр нормасы)	A	
<b>Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру</b>		
Отыратын орындар саны	250	
Қол жуатын раковина саны	10	
Сабынның болуы	40+	
Қол кептіретін құрал	4	
Үстелдерді залалсыздандыру құралы (ыдыстар сыртындағы белгілер, залалсыздандыру ерітіндісінің белгісі)	+	
Ыдыстар қалпы	+	
Ыдыстарға сертификаттар	+	
3 кешенді ыдыстардың барлығы	+	
Асхананың санитарлық қалпы	+	
Жинау инвентарі (белгісі, жеке сақтау орны)	+	
<b>Тамақ блогі ғимаратының қалпы</b>		
Ыдыс жуу машиналарын қолдану	Жақшына жер	
Ыдыс жуу ережелерінің барлығы	+	
Ыдыстарды залалсыздандыру	+	
Жуу құралдары	+	бар
<b>Сақтау жағдайы (беті жабық жеке ыдыста)</b>		
Қоймалар	+	
Сусыма өнімдерді сақтау (ыдыстардың тұратын табанында белгіленген белгілер)	+	
Қоймаларда термометр, гидрометрлердің болуы/ ылғалдылық режимі	+	
Өнімдердің сақталу ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Көкөністердің сақталуы (көкөністер тұратын табанында)	+	

белгіленген белгілер)	+	
Қоймада термометрдің болуы/ылғалдылық режимі	+	
Қоймалардың санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдер	+	
<b>Тоңазытқыштар</b>		
Белгілер	бар +	
Термометрлер	бар +	
Өнімдердің ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Қар қалыңдығының болуы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
Күндік сынамалардың сақталу жағдайы (таңғы және түстен кейінгі)	+	
<b>Ет цехы</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
<b>Көкөніс цехы</b>	+	
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
<b>Ұн цехы</b>	+	
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
<b>Ыстық тамақ цехы</b>	+	
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Электрқұралдарының қалпы	+	
Жерге тұйықтау, резеңке кілемшелердің болуы	+	
Ауаны сору қалпы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік тазалықтың сақталуы	+	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және қолдану</b>		
Жұмыртқаны қабылдау жағдайы	+	
Жұмыртқаны сақтау жағдайы	+	
Жұмыртқаны жуу ыдысы	+	
Жұмыртқаны жуу құралы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Бактерицидтік шам	+	
<b>Буфет</b>		
Мөрмен расталған прайс	+	
Бағалардың болуы	+	
Сату мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	

<b>Құжаттар</b>		
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары	+	
Сәйкестендіру сертификаттары	+	
Келген өнімдердің мерзімі	+	
Келген өнімдердің сапалық нормаларға сәйкестігі	+	
Технологиялық карталар	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің бракераждые журналы	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің сапалылығы	+	
«С дәрумендендіру» журналы	+	
Тамақ пен кулинарлық өнімдердің оргалептикалық бағалауының журналы	+	
Тамақ блогі қызметкерлерін карау нәтижелерінің журналы	+	
___ күн ___ ай ___ жылға тамақ өнімдерінің орындалу жағдайын бақылау ведомосі	+	
Тазалау уақыты журналы	+	
Тоңазытқыштардың температура режимі журналы	+	
<b>Жеке бөлме</b>		
Ауыстыруға арналған 3 кешенді киім	+	
Сырт киімге арналған шкаф	+	
Арнайы киімге арналған шкаф	+	
Шомылатын бөлме	+	
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуу құралдары, арнайы ұзын халат, залалсыздандыру кілемшесінің болуы)	+	
Асхана қызметкерлерінің сырт келбеті (киімдерінің тазалықтары, ұқыптылықтары)	+	

**Тексеру барысында анықталды:**

Идентификациясымен ұшықандары жоқ.  
Тамаша тек картата саб.  
Дүңді, түзе, еті ақпасақ,  
Салмақтар, тәрліктер, Шығарма  
Дүңді.

**Комиссия қолдары:**

*[Signature]* *[Signature]* Т.С.  
*[Signature]* *[Signature]* А.Ж.

- Белгілеу
- Тазалау инвентарлері
- Шелектерге швабралар
- Бөлшектеу үстелдері
- Ыдыстар
- Тоңазытқыштар
- Температура режимі
- Тоңазытқыштар
- Қоймалар
- Цехтар