

Тамақтану сапасы мониторингінің

АКТІСІ № 2

Мерзімі: 30.09.21 ж

Білім беру ұйымы: №67 гимназия ШЖҚ МКК

Комиссия құрамы:

Сталкина Айнаш Жумағалиқызы
Улисева Тарих Маматовна
Аманжол Данур Есугелова

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	+	
Тарату (мармиттер) 2 сыбаға	+	
Тарату (мармиттер) 3 сыбаға (аллюминий ыдыста суытуға болмайды)	+	
Тарату ыдыстарының қалпы (ылғалды ыдыстарды пайдалануға болмайды)	+	
3 тағамды дәрумендендіру: араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылының сертификаты, сақтау жағдайы (бір балаға арналған 25 гр нормасы)	-	
Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру	+	
Отыратын орындар саны	+	
Қол жуатын раковина саны	11 +	
Сабынның болуы	+	
Қол кептіретін құрал	2+2	
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)	+	
Тамақ блогі ғимаратының қалпы	+	
Ыдыс жуу машиналарын қолдану	+	
Ыдыс жуу ережелерінің барлығы	+	
Ыдыстарды залалсыздандыру	+	
Жуу құралдары	+	
Сақтау жағдайы (беті жабық жеке ыдыста)	+	
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	✓ +	
Тоңазытқыштар	✓	
Белгілер	+	
Термометрлер	+	
Өнімдердің ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Қар қалыңдығының болуы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
Күндік сынамалардың сақталу жағдайы (таңғы және түстен кейінгі)	+	
Ет цехы	✓	
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
Көкөніс цехы	+	
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
Ұн цехы	✓ +	
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	✓ +	
Ыстық тамақ цехы	✓	
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	+	
Жұмыртқаларды сақтау және қолдану	+	
Жұмыртқаны қабылдау жағдайы	+	
Жұмыртқаны сақтау жағдайы	+	

Жұмыртқаны жуу ыдысы	+	
Жұмыртқаны жуу құралы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Бактерицидтік шам	+	
Буфет	✓	
Мөрмен расталған прайс	+	
Бағалардың болуы	+	
Сағу мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	
Құжаттар	+	
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары	+	
Сәйкестендіру сертификаттары	+	
Келген өнімдердің мерзімі	+	
Келген өнімдердің сапалық нормаларға сәйкестігі	+	
Технологиялық карталар	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің бракераждық журналы	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің сапалылығы	+	
«С дәрумендендіру» журналы	-	
Тамақ пен кулинарлық өнімдердің оргалептикалық бағалауының журналы	+	
Тамақ блогі қызметкерлерін қарау нәтижелерінің журналы	+	
___ күн ___ ай ___ жылға тамақ өнімдерінің орындалу жағдайын бақылау ведомосі		
Тазалау уақыты журналы	+	
Тоңазытқыштардың температура режимі журналы	+	
Жеке бөлме	+	
Ауыстыруға арналған 3 кешенді киім	+	
Сырт киімге арналған шкаф	+	
Арнайы киімге арналған шкаф	+	
Шомылатын бөлме	+	тұщылығы жасалмаған
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуу құралдары, арнайы ұзын халат, залалсыздандыру кілемшесінің болуы)	+	
Асхана қызметкерлерінің сырт келбеті (киімдерінің тазалықтары, ұқыптылықтары)	+	

Тексеру барысында анықталды:

Чағар ескертпелер берілген, мерзім берілген, арнайы тұзатты.

Комиссия қолдары:
 Сталингерова Аманжол
 Уралиева Таура М.
 Жамаширова Әлия Е.
 Мамбетов С. Сүйежанова А.