

Тамақтану сапасы мониторингінің

АКТІСІ № 2

Мерзімі: 28.09.2023

Білім беру ұйымы: №67 гимназия ШЖҚ МКК

Комиссия құрамы:

Мүметова Жауға, Жоманба Т.

Мағжан Аманжол

Қурман Тұрғайыра

Ахметова А.А.

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	+	27.09-28.09
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	дәлсіз мақсеп	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	
10 адамға арналған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі	+	
Тарату (мармиттер) 1 сыбаға	200 гр. Араластырылған	
Тарату (мармиттер) 2 сыбаға	150 граммға	
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)	+	
<b>Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру</b>		
Отыратын орындар саны	250	
Қол жуатын раковина саны	2	
Сабынның болуы	+	
Қол кептіретін құрал	+	
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	-	
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	неоу	
Тыйым салынған өнімдер		
<b>Тоңазытқыштар</b>		
Белгілер	+	
Термометрлер	+	
Өнімдердің ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Қар қалыңдығының болуы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	неоу	
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	неоу	
<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	неоу	
<b>Үн цехы</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	неоу.	
<b>Ыстық тамақ цехы</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Электрқұралдарының қалпы	+	
Жерге тұйықтау, резенке кілемшелердің болуы	+	
Ауаны сору қалпы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	неоу.	
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	неғұ	
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 бракераждық журналы	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің сапалылығы	неғұ	
«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	неғұ	
Тазалау уақыты журналы	+	
Тоңазытқыштардың температура режимі журналы	+	
<b>Жеке бөлме</b>	+	
Ауыстыруға арналған 3 кешенді киім	+	
Сырт киімге арналған шкаф	+	
Арнайы киімге арналған шкаф	-	
Шоғылатын бөлме		
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуу құралдары, арнайы ұзын халат, залалсыздандыру кілемшесінің болуы)	+	
Асхана қызметкерлерінің сырт келбеті (киімдерінің тазалықтары, ұқыптылықтары)	неғұ	

Тексеру барысында анықталды:

*Асхана тамақтан іскерліктер тағамнан.  
 іскерліктер, маркерлермен тағамнан, қорықтар-  
 іскерлік, неке заттарға тағамнан орындалмаған  
 тағам. Ден бақылау іскерліктер тағамнан.*

Комиссия қолдары:  
*Молсан А. А. Құрманов А. А. Құрманов А. А. Құрманов А. А.  
 Исраева Т. Т. Құрманов А. А. Құрманов А. А. Құрманов А. А.*