

**Тамақтану сапасы мониторингінің
АКТІСІ № 3**

Мерзімі: 13.10.2023 м

Білім беру ұйымы: №67 гимназия ШЖҚ МКК

Комиссия құрамы:

Сталкина Динара
Алигайбетова Гауля
Алиханова Жауһар
Молсанов Дидар

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 | + | 48 сағат |
| Бақылау тағамының болуы | + | 4 сағ. |
| Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты | + | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | + | |
| 10 адамға арналған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі | + | |
| Тарату (мармиттер) 1 сыбаға | 260 | |
| Тарату (мармиттер) 2 сыбаға | 190 | |
| Тарату (мармиттер) 3 сыбаға (аллюминий ыдыста суытуға болмайды) | 260 | |
| 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 | + | |
| 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) | + | |
| Тамақ блогі ғимаратының қалпы | | |
| Ыдыс жуу машиналарын қолдану | жоқ | — |
| 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 | + - | орташа |
| 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, резенке 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 | + | |
| Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуу құралдары, арнайы ұзын халат, залалсыздандыру кілемшесінің болуы) | + | |
| Асхана қызметкерлерінің сырт келбеті (киімдерінің тазалықтары, ұқыптылықтары) | + | |

Тексеру барысында анықталды:

Ақпараттардың мөл. жоқ. Қарама-қарсылықтар болды. Мәселеге көңіл бөлінген жоқ. Жеміс және пірн. т.с.с. түр. Әсертеу тәсілдері дұрыс емес. Әсертеулерге байл. тексеру өткізіліп, нәтиже кесіп бағаланады.

Комиссия қолдары:

Тексеруші: [Қол] / [Қол]
 Мамандық: [Қол] / [Қол]
 Әділқазы: [Қол] / [Қол]

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