

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 22.12.25

Білім беру ұйымы: 1. Есаберлин атоңдаты б7 классия

Мынадай құрамдағы комиссия:

Әлеуметтік педагог: Куртай Т.

Медициналық қызметкер Беркімдіра А. Ұрметба, А. Емолшұмова, Г. Диконеева

Ата-аналар комитетінің төрағасы :

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылау тағамының болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
Тағамдарды дәрумендеу		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі	Сәйкес келеді			
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)		✓		

Тазалау кестесінің болуы		✓		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау	сәтінес келесі			
Қоймалар	сәтінес келесі			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тоңазытқыштар	сәтінес келесі			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ас блогының жабдығы	✓			
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы	✓			
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		✓		

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі			✓	
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы			✓	
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі			✓	
Санитарлық жағдайы			✓	
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			✓	
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану			✓	
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы			✓	
Жұмыртқаны сақтау шарттары			✓	
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс			✓	
Жұмыртқа жууға арналған құрал			✓	
Бактерицидті шамның болуы			✓	
Құжаттар			✓	
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар			✓	
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)			✓	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар			✓	
Түскен өнімді өткізу мерзімі			✓	
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі			✓	
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары			✓	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы			✓	
"С-дәрумендеу" журналы			✓	
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы			✓	
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.			✓	
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас			✓	

блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және микротраумдардың болуы		✓		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме		✓		
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников		✓		
Санузел		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Москит торының болуы		✓		
Қорытынды		✓		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Асханада 22 желтоқсан күні тексеру нәтижесі барлық санитарлық нормаларға сәйкес келеді, барлық берілген талаптар барлық сәйкес келеді.

Комиссияның қолдары:

Г. Уришова
А. Смаилов
Г. Исмаилов

Муртаб Т. Ж.

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым
Асхана меңгерушісі: