

Тамақтану сапасы мониторингінің

АКТІСІ № 1

Мерзімі: 06.09.2024

Білім беру ұйымы: №67 гимназия ШЖҚ МКК

Комиссия құрамы:

Зишметова Т.М.
Жақсығаз А.
Д.Төлебаева Т.
Шамкучилова 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	+	
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	+	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	
10 адамға арналған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі	+	
Тарату (мармиттер) 1 сыбаға	250 гр	
Тарату (мармиттер) 2 сыбаға	240 гр	
Тарату (мармиттер) 3 сыбаға (аллюминий ыдыста суытуға болмайды)	3) 265 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)	+	
Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру		
Отыратын орындар саны	.	
Қол жуатын раковина саны	11 +	
Сабынның болуы	+	
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)	+	
Тамақ блогі ғимаратының қалпы		
Ыдыс жуу машиналарын қолдану	валданбабаев	
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	нег	
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	+	
Үн 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	+	
Сату мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	+	

Құжаттар		
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары	+	14
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	+	
6 күн 9 ай 24 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:

Асхананың санитарлық мақсатта өте тазасы жоқ, тамақ паздары дәне, сапасы жетерлік асхана қызметкерлерінің киімдері тазасыз, тиділетін.

Комиссия қолдары:

Шиметова А.А.
 Әжесейт
 Стамбулов А.А.

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