

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18. 10. 2024н

№

2

Білім беру үйімі Устірт Абді

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай күрамдағы комиссия:

Жекең жүргөтөрған: С наурызған.

Жүргөтөрдүгө Оқадо Ә.Сұрикова

Аудиторлар: Ә.Ф.Донаева

Делбеков: Ә.Дарханулаева

Ата-акағар; Г.Дисембаев, М.Сейітова, Т.Халибасіев

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске ртпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+	+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+	+		
Құнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+	+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген праистың болуы	+	+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+		
Дайын өнімнің сапасы	+	+		
Тыйым салынған тағамның болуы	+	+		
Технологиялық картага сәйкестігі	+	+		
10 порцияны бақылап өлшеу	+	+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)	+	+		
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)	+	+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+	+		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	+	+		
Тагамды дәрумендендіру	+	+		
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+		
Отырғызу орындарының саны		+		
Тамак ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тагамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сұлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі	+	+		
Үстелдерді өндөуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+	+		
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы.		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы.		+		
Суды бүрү жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блогының ылғал бөлүмен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өндөу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		

Жуу күралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				
Жуу күралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+			
Жуу күралдарына сертификаттардың болуы	+			
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+			
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау	+			
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндіеу (не өндөледі және кім жауапты)	+			
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндіеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+			
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	+			
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Кызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауды	+			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Кекеністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі	+	+		
Тоқазылтқыштар				
Тоқазылтқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			+	
Ет цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau			+	
Санитариялық жай-күйі			+	
Көкеніс цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau			+	
Санитариялық жай-күй			+	
Ұн цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau			+	
Санитариялық жай-күй			+	
Нан цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau			+	
Нан сақтауга арналған сорелерді өндeуге арналған 1% сірке сусы ерітіндісінің болуы			+	
Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен щетканың болуы			+	
Санитариялық жай-күйі			+	
Пісіру цехи				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалau			+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі			+	
Санитариялық жай-күй			+	
Жұмырткаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы			+	
Жұмыртқаны сақтау шарттары			+	
Жұмыртқаны жууга және өндeуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			+	
Жұмыртқа жууга арналған құрал			+	
Бактерицидті шам				+
Құжаттар				
Тамак өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған				

шарттар		+	
АвтоКөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+	
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілесе құжаттары		+	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+	
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+	
Жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+	
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+	
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+	+	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+	+	
Күрделі жинау жүргізу журналы		+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+	
Тұрмыстық болме			
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Себезгі болмесі, санитариялық торап		+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкәммалың сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

*Барлық азот - тұлға салмауда сабак болмайды.
Азоттың көмегінде сабак болмайды.*

Комиссияның қолдары:

<i>Абай Садық Хасан</i>	<i>С. Даурогал Г. Сударев Р. Дағысова Р. Нурмуканов М. Сейтба Г. Аманбай Р. Усенова.</i>
---------------------------------	--

Хатшы: *Оле*

Өтім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамактануды ұйымдастырыған кезде), білім беру үйімі – жауапты аспаз. таныстым Оле (колы)