

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні: 25. 02. 2020.

№ 8

№62 Мектеп-лицейі

Өнім беруші (бар болса) : ТОО «АЛИ-ЖАС ИК»

Мектеп директоры - Қариев А.Т.
 Директордың орынбасары - Байсейітов М.И.
 Д.А.Ж.М.О - Қардықова А.Т.
 Мектепке - Қайыпбаев Ш.
 4"Г" - сынып ата-анасы - Қасымов А.Е.
 6"В" - сынып ата-анасы - Ахмедов М.М.
 2"Г" - сынып ата-анасы - Досжанов А.
 2"Г" - сынып ата-анасы - Әлиев Ч. А. 2"Г" - сынып Мергенбаева Н.И.

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етіледі	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				
"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның 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				
Қоймалар				
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				
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 өңдеуге 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 жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке 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 фабрикалардың 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, іріңді 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 анықталғаны және ұсыныстар

Әулікті күннің ас мезгілінде қармақпен тасалта өзіне (шоре) ием саур етпесе бұл тарап өлсіз, адамгері сүйкес келері. Тамақтардың тауітік шорасын сүйкес келері. Азық - түлік шикізотта қабалдау керісе бетер шоралық күздік пен сапа сермификаты бар. Дайындаған тамақтар бақтмалық техникалық қармақтар сүйкес. Тамақ өсілік күнінде ұсынылып, қажетті температура режимі сақталып.

Комиссияның қолдары:

Аариев А.Х. *[Signature]*
 Бейсенов М.И. *[Signature]*
 Корбутин А.Т. *[Signature]*
 Қасымбаев Ә. *[Signature]*
 Аалиеров М.И. *[Signature]*
 Дуалиев А. *[Signature]*
 Қасимова А.Е. *[Signature]*
 Аманжол М. *[Signature]*
 Мұсақұлов Н.И. *[Signature]*

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым:

Асхана меңгерушісі: *[Signature]*
 Мектеп директоры: *[Signature]*