**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні: 29.04.2024

№ 18

Білім беру ұйымы: «No2 негізгі орта мектебі, Шарбақты ауданының білім бөлімі, Павлодар облысының білім бөлімі» КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда): ИП АҚБОТА

Мынадай құрамдағы комиссия: Мектеп директоры Бегалинова Ж.К., ЗДВР Лебедь Е.В., әлеуметтік педагог Глазинская А.В., профком Сейтахметова Г.Б.,медбике Рейдель Н.П., ата-аналар комитеті: Куат З.Ш., Сергазинова Г.А., Нуркенов К.В.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Көрсеткіш | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту  |
| Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы  | бар |  |  |  |
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары |  | + |  |  |
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі |   | + |  |  |
| Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы |  | + |  |  |
| Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау |   | + |  |  |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс |   | + |  |  |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру |   | + |  |  |
| Дайын өнімнің сапасы |   | + |  |  |
| Бақылаудағы тағамның болуы |   | + |  |  |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті |   | + |  |  |
| Технологиялық картаға сәйкестігі |   | + |  |  |
| 10 порцияны бақылап өлшеу |   | + |  |  |
| 1 тағамды үлестіру желісі (мармит)  |  |  |  | - |
| 2 тағамды үлестіру желісі (мармит)  |  |  |  | - |
| 3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады) |  |  |  | - |
| Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады) |  | + |  |  |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау ) |   | + |  |  |
| Тағамды дәрумендендіру |   | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  |  |  | Тыйым салынған өнімдер сатылмайды |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы |  |  |  | жоқ |
|  |
| Отыратын орындар саны |   | 60 |  |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны |   | 3 |  |  |
| Сабынның болуы |   | + |  |  |
| Кептіргіштердің болуы |   | + |  |  |
| Жиһаздың жағдайы |   | Жаңа |  |  |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал  |   | Бар |  |  |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі |   | Жақсы ыдыс. жаңа |  |  |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы |   | Бар |  |  |
| Асхананың санитариялық жай-күйі |   | Таза |  |  |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны) |   | бар |  |  |
|  |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы |   | Бар |  |  |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы |   | қолайлы |  |  |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы |   |  + |  |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы |   |  + |  |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы |   |  + |  |  |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы |   |  жоқ |  |  |
| Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы |   |  3 |  |  |
| Жуу құралдарының болуы |  | + |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста) |   |  + |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау |  | + |  |  |
| Жуу құралдарына сертификаттардың болуы |  | + |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы |  | + |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау |  | + |  |  |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) |  | + |  |  |
| Ағындылықты сақтау:- «лас» асхана ыдыстарын жинау;- жуу және өңдеу процесі;- таза асхана ыдыстарын сақтау |  | + |  |  |
| Тазалау кестесінің болуы |  | + |  |  |
| Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау |
| Қоймалар |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау |   | + |  |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы |   | + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау |   | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы |   | + |  |  |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау |   | + |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы |   | Таза |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |   |  - |  |  |
| Тоңазытқыштар |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау |   |  + |  |  |
| Термометрлердің болуы |   |  + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау |   | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы |   | + |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы |   |  + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |   |  - |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы |   |  + |  |  |
| Ет цехы  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |   |  + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |   |  + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |   |  - |  |  |
| Көкөніс цехы |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |   |  + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |   | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |   | - |  |  |
| Ұн цехы |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |   |  + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |   | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |   | - |  |  |
| Нан цехы |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |  | + |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы |  | + |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |  | + |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы |  | - |  |  |
| Пісіру цехы |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау |   |  + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі |   |  + |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы |   |  + |  |  |
| Механикалық желдетудің жай-күйі |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |   |  + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |   |  - |  |  |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау |   |  + |  |  |
| Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы |   | + |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары |   | + |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық |   | + |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал |   | + |  |  |
| Бактерицидті шамның болуы |   | - |  |  |
| Буфет |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) |   | + |  |  |
| Баға белгілерінің болуы |   | + |  |  |
| Сақтау шарттарын сақтау |   | + |  |  |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау |   | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы |   |  + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |   |  - |  |  |
| Құжаттар  |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар |   | + |  |  |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)  |   | + |  |  |
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар |   | + |  |  |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі |   | + |  |  |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі |   | + |  |  |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары |   | + |  |  |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы |   | + |  |  |
| «С-дәрумендендіру» журналы |   | + |  |  |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы |   | + |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_ ж. \_\_\_\_\_\_\_\_ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы |   | + |  |  |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы |  |  |  | Пісіруге рұқсат 14.08.2024 дейін, наубайшыға 08.06.24 дейін, кір жуғыш машина 15.03.24 дейін. |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы |  | таза |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_