**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні: 16.04.2024

№ 17

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: Жамыганов А.Ш.,Яковенко О.А.,Головатая А.А.

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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_дейін, наубайшыға 08.06.24 дейін, кір жуғыш машина 15.03.24 дейін. |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы |  | | таза |  |  |

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

