

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні 04.06.2025

№ 15

Өнім беруші: «ҮМІТ-НТ»

Комиссия құрамында:

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:

Тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары:

Бастауыш сынып ісі-жөніндегі орынбасары:

Медбике:

Әлеуметтік педагог:

Ата-ана:

Ата-ана:

Ата-ана:

М.Асуханов

А.Сулейменова

Б.Альниязов

Г.Мусахан

С.Серикбаева

Д. Рахимова

Д. Жакупова

Д.Новгородова

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		сәйкес		
Оқушылардың тамақтану кестесі.		бар		
Еркін ас мәзірінің бекітілген прайсы		бар		
Тағамды жеткізушілер туралы мәліметтер		бар		
Ауыз су режимі		сәйкес		
Дайын өнімнің сапасы		сапалы		
Бақылау тағамының болуы		бар		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		сапалы		
Технологиялық картаға сәйкестігі		сәйкес		
10 порцияны бақылау өлшемі		бар		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 1 тағам		сәйкес		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 2 тағам		сәйкес		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 3 тағам (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		сәйкес		
Өртүрлілік жағдайы (ылғалды заттарды қолдану тыйым салынады)		сәйкес		
3 тағамды дәрумендеу, араластыру ыдысының болуы, аскорбин қышқылының сертификаты сақталу шарттары. (1 балаға 25 гр мөлшері)		бар		
Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру				

Отырғызу орнының саны		130		
Қол жуғыш саны				
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштің болуы		бар		
Жиһаздардың жай күйі		бар		
Үстел үстін тазалауға арналған ертінді (ыдыстың таңбалануы, дезинфекциялау ертіндісінің таңбалануы)		137. Демалар Алиевов А		
Ыдыстардың жай-күйі		жақсы		
Ыдыстардың сертификаты		бар		
3 жиынтықты ыдыстың болуы		таппа		
Асхананың тазалық жағдайы		таза		
Жуып тазалау құралдары (таңбалануы, бөлек сақталу орны)		сәйкес		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
Ыдыс жуу машинасын пайдалану		столдарда жүйелері		
«Ыдыс жуу ережесі» деген маңдайшаның болуы		бар		
Ыдыс-аяқты жібітіп қою		жергізілері		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		жақсы		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жақсы		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		жақсы		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		жақсы		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы		бар		
Жуу құралдарының болуы, сертификаттары		бар		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және сақтау мерзімдерінің сақталуы (бөлек жабық ыдыста)		сақталған		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		таңбаланған		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)		өңделеді 137. Демалар		
Тазалау кестесінің болуы		бар		

Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		сәйкес		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		бар		
Тауар көршілестігін сақтау		сақталмай		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		сәйкес		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау.		сәйкес		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		бар		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		таңбаланмай		
Термометрлердің болуы		бар		
Тауар көршілестігін сақтау		сақталмай		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		сәйкес		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		таза		
Қарлы-мұз кристалдарының болуы		бар		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы (таңғы және түстен кейінгі)		сәйкес		

Ет цехы

Құралдардың таңбалануы		таңбаланмай		
Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және таңбалануы		сәйкес		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		таза		

Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		
Көкөністер цехы				
Құралдардың таңбалануы		таңбаланған		
Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және таңбалануы		сақталған		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		
Ұн цехы				
Құралдардың таңбалануы		таңбаланған		
Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және таңбалануы		сақталған		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		
Нан өнімдері цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		таңбаланған		
Санитарлық жағдайы		таза		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі		бар		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		таңбаланған		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		жарамды		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		есікес		

Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі		сәйкес		
Тазалау жүргізу кестесі		бар		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		жасалған сақталған		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		бар		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		сақталған		
Жұмыртқаларды жууға және өндеуге арналған таңбасы бар ыдыс		бар		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		бар		
Бактерицидті шамның болуы		бар		
Буфет				
Мөрмен бекітілген прайс		бар		
Бағалардың болуы		бар		
Сақталу шарттары		сәйкес		
Сатылу шарттары		сәйкес		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Құжаттар				
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары		бар		
Сәйкестік сертификаттары		бар		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		сәйкес		
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		бар		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)		бар		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		бар		
Келіп түскен өнімдердің талапқа сай, жақсы сапада болуы		сәйкес		

Отырғызу орнының саны		100+20		
Қол жуғыш саны		9		
Сабынның болуы		бар		
Кептіргіштің болуы		бар		
Жиһаздардың жай күйі		жақсы		
Үстел үстін тазалауға арналған ертінді (ыдыстың танбалануы, дезинфекциялау ертіндісінің таңбалануы)		15% дезинфекция Сенлевер 5		
Ыдыстардың жай-күйі		жақсы		
Ыдыстардың сертификаты		бар		
3 жиынтықты ыдыстың болуы		тамақ		
Асхананың тазалық жағдайы		таза		
Жуып тазалау құралдары (таңбалануы, бөлек сақталу орны)		бар		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
Ыдыс жуу машинасын пайдалану		стаканлар үшін		
«Ыдыс жуу ережесі» деген маңдайшаның болуы		бар		
Ыдыс-аяқты жібітіп қою		жібітіледі		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		жарамды		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		жарамды		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы		бар		
Жуу құралдарының болуы, сертификаттары		бар		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және сақтау мерзімдерінің сақталуы (бөлек жабық ыдыста)		сақталады		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		таңбалайды		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)		15% дезинфекция		
Тазалау кестесінің болуы		бар		

Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары		бар		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		бар		
"С-дәрумендеу" журналы		бар		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		бар		
Асхана қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы.		бар		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.				
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы		бар		
Толық тазалау жүргізу журналы		бар		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		бар		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің 3 жиынтығының болуы		талмақ		
Сырт киімге арналған шкаф		бар		
Арнайы киімге арналған шкаф		бар		
Себезгі бөлмесі		бар		
Қызметкерлерге арналған әжетхана (жуу құралдарының болуы, арнайы ұзын халаттың болуы, дезинфекциялаушы кілемше)		бар		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)		таза сәйкес		
Москит торының болуы		бар		
Қорытынды		жақсар "		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Тексеру нәтижесінде бұзудың белгілері анықталмады. Мәсіне талаптарға сәйкес жұмыс жүргізіледі. Жалпы жұмыс жақсар, деп бағаланды.

