



Күні 8.04

№ Білім беру ұйымы 112 мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Кыскаджанова Б.Ф. Сапарова Т.Б. Н.Т.
Кайдарова Б.Ф. Сапарова Р.Т.
Касалова К.Г. Кайдарова Р.Т.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мазірдің перспективалық мазірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мазірге 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 қасқырларды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сағудың болуы		—		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		

Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жінауа мүқампаты (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+	
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+	
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
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			
Таза лау кестесінің болуы		+	
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау			
Қоймалар			
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, 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 таңбалармен сыйымдылықтарда сақтау		+	
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		—	
Тоназытқыштар			
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+	
Термометрлердің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		—	
Тәуелсіз сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+	
Ет цехы			

Жабдыктар мен мүкәмалды таңбалау			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы			—
Көкөніс цехы			
Жабдыктар мен мүкәмалды таңбалау			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы			—
Ұн цехы			
Жабдыктар мен мүкәмалды таңбалау			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын және пайдаланудың болуы			—
Нан цехы			
Жабдыктар мен мүкәмалды таңбалау			+
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ертіндісінің болуы			+
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған өнімдердің болуы			—
Пісіру цехы			
Жабдыктар мен мүкәмалды 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, сатуын 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			
Мәрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			+
Баға белгілерінің болуы			+
Сақтау шарттарын сақтау			+
Сағу шарттары мен мерзімдерін сақтау			+
Санитарлық жағдайы			+
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуын 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			+

