

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 5.03.2025

Мынадай құрамдағы комиссия:

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу комиссиясы

1. Аманов Н.Қ- комиссия төрағасы
2. Жұманбай Ж.Д- комиссия төрағасының орынбасары
3. Полатбек А.Қ- комиссия мүшесі
4. Кумарбекова Ж. Б- комиссия мүшесі
5. Ашикбаева В.Б- комиссия мүшесі
6. Абдрахманова Д. К- комиссия мүшесі
7. Чингисбекова А.С- комиссия мүшесі
8. Кульманова Ф. Ж- комиссия мүшесі

Асханаға «ТОО Соотечественники», ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді

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 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		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
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)		+		
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		+		
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының 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 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		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
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		+		
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		↓		
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		↓		
Баға белгілерінің болуы		↓		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		↓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		↓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		↓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		↓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		↓		
Толық тазалау жүргізу журналы		↓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		↓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		↓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		

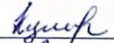
Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектеп асханасына санитарлық-гигиеналық талаптарға сәйкес екендігі тексерілді. Тамақтар технологиялық карталар сәйкес. Санитария дұрыс. Асхананың тағамдары жақсы. Сонымен бірге, Ұжымдар дұрыс. Арқу - түлік сақтау жағдайы нормаларға сәйкес. Асханада, Ұжымдар тоқтамдары объектілеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптардың 174-179-ші баптарына, мысалы салыстырмалы өкілдер сәйкес.

1. Аманов Н.Қ- комиссия төрағасы 

2. Жұманбай Ж.Д- комиссия төрағасының орынбасары 

3. Полатбек А.Қ- комиссия мүшесі 

4. Кумарбекова Ж. Б- комиссия мүшесі 

5. Ашикбаева В.Б- комиссия мүшесі 

6. Абдрахманова Д. К- комиссия мүшесі 

7. Чингисбекова А.С- комиссия мүшесі 

8. Кульманова Ф. Ж- комиссия мүшесі 

Таныстым:

Асхана менгерушісі: Байсалова Ф.О

