

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 10.01.2024

Мынадай құрамдағы комиссия:

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу комиссиясы

1. Аманов Н.Қ- лицей директоры
2. Жұманбай Ж.Д- директордың ТЖ орынбасары
3. Полатбек А.Қ- әлеуметтік педагог
4. Баймаганбетова Ф.А - ата-ана
5. Ашикбаева В.Б- ата-ана
6. Абдрахманова Д. К- ата-ана

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

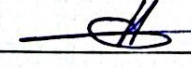
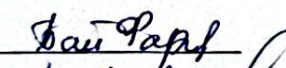
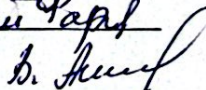
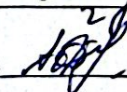
Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы				жосалы барысында
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		бар ✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	1-аппетит 1-айға	бар	жоқ.	•
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		бар ✓	.	
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		✓		

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» мандайшасының 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	сәбіз сорттар және сағталмалар			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				
Қоймалардың санитарлық жағдайы				
Тоназытқыштар				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау				
Термометрлердің болуы				
Тауар көршілестігін сақтау		сағталмалар.		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. Сағат 15:15-те татаалдар жою болды
Сорелер тоқтатылып бос болды.
2. Асхана жұмыскерлері зәңгілікке өздерінен
алып кетуге жасап жатыр.
3. Жауапкершілігі көрсетіліп сақталмаған.
4. Сәгіздер, көкөністерге дұрыс сақталуына
жасап жатыр.
5. Сақтау бағамында, запарда жұрт
жүргені анықталды.
6. Жасын пен шаңышты дұрыс сақталмаған.
Устайтын бөлігі мотары жарып тұрып
түсіп қалған.
7. Ең-балы, жұмысқа арнап орын дара
сақталмаған.

Таныстым:

1. Аманов Н.Қ- лицей директоры 
2. Жұманбай Ж.Д- директордың ТЖ орынбасары 
3. Полатбек А.Қ- әлеуметтік педагог 
4. Баймаганбетова Ф.А 
5. Ашикбаева В.Б- ата-ана 
6. Абдрахманова Д. К- ата-ана 

Жауапкершілік: Асхана меңгерушісі

Байсалов Р. О. 

ТҚО, Сәттегісіннен.