

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 12.12.2024

Комиссия құрамы:

100. Соотвественики "асхана мердігері"
бракерате комиссия

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді

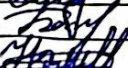
Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	✓			
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
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	✓	.		
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)		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		✓		

термометрдің, гидрометрдің болуы				
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		
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		✓		
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		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі	✓			
Механикалық желдетудің жай-күйі	Бар	,		
Санитарлық жағдайы	.	ортан		
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	✓			
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	.	жақсы		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді: Жоғарғыларға тауар көрсетісін -
 тегісі сәйкесімен. Жоғарғыларға тауар көрсетісін -
 сәйкесімен. Егер де тауар көрсетісін маңдайшасы
 жоқ

Комиссияның қолдары:

Жұмысханашова А. С. 
 Жұмысханашова А. С. 
 Крыжова Г. Б. 
 Байгозина Р. Б. 

Аманов Н. Б. 
 Мұхамбетов Н. О. 
 Мұхамбетов Н. О. 

Тамогетті: Байсанов Р. О. 