

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 6

Күні 04.03

Білім беру ұйымы №7 жоббам

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Қалқарықовтың кеңесшісі мүшесі: Абдылгошиев Ж.Ғ
мектеп медбикесі: Сарсенбай Т.
Әлеуметтік педагог: Ауқанова Т.К.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		80		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		

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		✓		
Жинау мүкәммалы (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		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

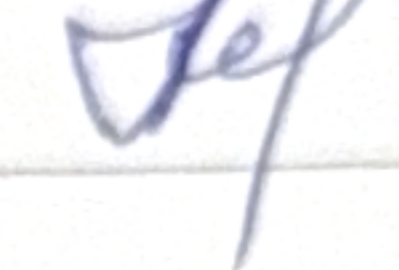
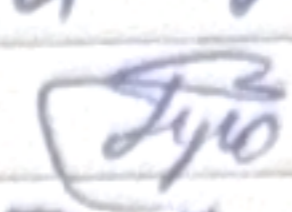
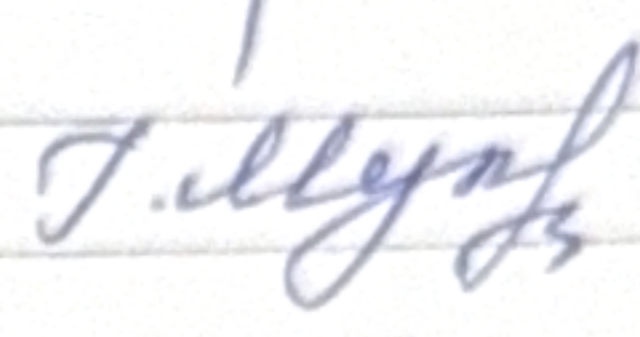
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Құжаттар				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме		✓		

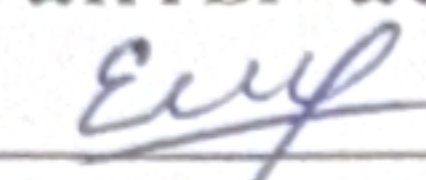
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі,
таңбалануының болуы

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тамақтану қосымша ет өнімдерімен толықтыру.
Оқушыларға беретін ыстық тамақтың сапасын
жасына сай салу.
Жоймадағы жәшіктегі аймақтарды реттеу, шіріктеріні жою.

Комиссияның қолдары:

Қалық кезесінің мүшесі: Абдулмуталла М.Ғ 
Медбике: Сейсенбай Т. 
Тәуелсіздік партиясы: Мухамбетов Т.К. 

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған
кезде) танысты  (қолы)