Тамақтану сапасының мониторингі актісі

Мерзімі 2024ж. 01.10.
№ 10
Білім беру ұйымы «Екібастұз қаласының" Үміт "арнаулы әлеуметтік қызметтерге мұқтаж балаларды қолдау орталығы» КММ
Қызметті жеткізуші
(болған жағдайда) ________________________________
Комиссия құрамы:
Комиссия төрайымы – басшы – Абдрахманова Н.А.,
Басшының әкімшілік –шаруашылық жөніндегі орынбасары – Успанова Т.Н.
Диетсестра – Калиева Т.С., қоймашы – Бозгоева А.Д., басшының тәрбие жұмысы бойынша орынбасары – Абдулина Г.К.
Қорғаншылық кеңес мүшелері – Касымова Г.К., Баршинбаева А.Н.

Асхананы, ас блогын келесі параметрлер бойынша тексерді:

Көрсеткіш	Қажет	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		Бар		
Азық-түлік сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		Өнімдер сапалы. Жеткізу мен түсірудің барлық шарттары сақталады		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкесуі		Сәйкес келеді		
Асхананың жұмыс кестесін сақтау		сақталады		
Сыныптар бойынша тамақтану мен тамақтану кестесі арасындағы аралықты сақтау		сақталады		
Тегін мәзірге бекітілген бағаның болуы				
Су ішу режимін ұйымдастыру		ұйымдастырылады		
Дайын тамақтың сапасы		Жақсы дайындалған, дәмді.		
Бақылау тағамының болуы		бар		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		**Түскі ас**. Бірінші тағам. Қаймақ қосылған сүйекте қайнатылған тұзды сорпа . Сыртқы түрі: - қияр ромбтарға, картоп тілімделіп туралып бетіне қаймақ,көк шөптер кесілген. Консистенциясы: қияр мен қияр		

		тұздығынан, көкөністер мен дәмдеуіштердің әсерінен дәмі өткір қышқыл. Түсі- сорпа сарғыш, жарма ашық сұры, майдың жылтырлығы ашық сары. **2 тағам-**ет қосылған үй қуырдағы сыртқы түрі –ет 30-40 г кесектеліп туралған, қуырылған, картоп пен пияз тілімделіп және текшеленіп кесілген, қуырылған, барлығы қызанақ пен дәмдеуіштермен бірге бұқтырылған. Ет гарнир мен тұздықпен бірге табаққа мұқият үйіліп салынған. Дәмі мен иісі-ащы, бұқтырылған ет пен көкөністерге, дәмдеуіштердің дәміне тән. Түсі-ет пен тұздық қоңыр, картоп сарғыш сары реңктері бар. Консистенциясы-жұмсақ, шырынды, нәзік **Сарымсақ қосылған сәбіз салаты:** көкөністер жіңішке жолақтарға кесіліп, кесілген пішінін сақтап, өсімдік майымен дәмделген. Консистенциясы қытырлақ, қатты емес, шырынды. Дәмі жағымды қышқыл, сәл сезілетін тәттілігі бар, орташа тұзды, ащы емес. Пияз мен		

		сарымсақтың иісі шығып тұр. **Кептірілген жеміс компоты:** кептірілген жемістердің қоспасы толық дайын болғанға дейін қайнатылады. Сорпа мөлдір. Дәмі тәтті. Дәмі мен иісі компотта қолданылатын кептірілген жемістерге сәйкес келеді.		
Технологиялық картаға сәйкестігі		сәйкес		
Бақылау салмағы 10 порция		Нормаға сәйкес		
Тарату желісі (мармиттер) 1 тағам				
Тарату желісі (мармиттер) 2 тағам				
Тарату желісі (мармиттер) 3 тағам (алюминий ыдыста салқындатуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды қолдануға тыйым салынады)		Таратулар құрғақ		
Ас құралдарын сақтаудың дұрыстығы (кассеталардың болуы және қасықтардың, шанышқылардың сабы жоғары қаратып сақталуы)		Кассеталар бар, ас құралдары дұрыс сақталады		
Тамақты дәрумендендіру		Күн сайын кептірілген жемістерден немесе желе компотын "С"дәруменімен витаминдеу		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды пайдаланудың болуы		жоқ		
Тамақтануды ұйымдастыру				
Отыратын орындық саны		70 тәрбиеленушіге есептелген		
Қол жуатын раковиналар саны		14		

Сабынның болуы		Сұйық сабын жеткілікті мөлшерде		
Кептіргіштердің болуы		бар		
Мебелдердің жағдайы		Жақсы жағдайда		
Үстелді өңдеуге арналған құралдар		Жеткілікті мөлшерде		
Асхана және ас үй ыдыстарының, ас құралдарының жай-күйі		Асханада таза. ыдыс –аяқта сынықтары, жарықтары жоқ		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		Ыдыстың қосалқы жиынтығы бар		
Асхананың санитарлық жағдайы		Санитарлық нормаға сәйкес		
Жинастыру құрал-саймандары (таңбалау, жеке сақтау орны)		Саймандар таңбаланған. Жеке сақтау орны бар		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
"Ыдыс жуу ережелері" белгісінің болуы		бар		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің , су жылытқыштардың жарамдылығы		Жарамды күйде		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды күйде		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		жарамды күйде		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		жарамды күйде		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматураның, ылғалдан қорғайтын шамдардың болуы		бар		
Асхананы жууға және өңдеуге және ас үй ыдыстары үшін бөлек жағдайлардың болуы		жағдай жасалған		
Жуу құралдарының болуы		жеткілікті мөлшерде		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және таңбалау (жабық ыдыста бөлек)		Сақтау шарттары сақталады.		
Жуғыш заттарды сақтау мерзімдерін сақталуы		сақталады		
Жуғыш заттарға арналған сертификаттардың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстардың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		бар		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)		Жауапты кух. жұмысшы. ДП 2Т залалсыздандыру ерітіндісімен,содан кейін сумен және жуғыш затпен		

		жуылады		
Ағынның сақталуы: - "лас" асхана ыдыстарын жинау - жуу және өңдеу процесі - таза асхана ыдыстарын сақтау		сақталады		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау				
қоймалар				
сусымалы өнімдерді арнайы ыдыстарда сақтау, тауар салғыштар, стеллаждар				
Температура мен ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		Гигрометр және термометрлер бар		
Тауарлардың жақын орналасуының сақталуы		сақталады		
Азық-түлікте жарамдылық мерзімінің болуы және сақталуы		сақталады		
Көкөністерді дүңгіршектерде, тауар қоймаларында, таңбаланған ыдыстарда поддондарда сақтау		дүңгіршектерде сақталады		
Қойманың санитарлық жағдайы		қанағатты		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдықтың мақсаты туралы таңбалау		бар		
Термометрдің болуы		бар		
Тауарлардың қатар тұруының сақталуы		сақталады		
Азық-түлікте жарамдылық мерзімінің болуы және сақталуы		сақталады		
Тоңазытқыш жабдықтың санитарлық жағдайы		жұмыстайды , таза		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		Бөлек тоңазытқышта, дұрыс сақталады.		
Ет цехы				
Жабдықтар мен құрал -сайманды таңбалау		бар		
Санитарлық жағдайы		Санитарлық нормаға сәйкес		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы		жоқ		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен құрал –саймандарды таңбалау		бар		
Санитарлық жағдайы		Санитарлық нормаға		

		сәйке		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы		Нет		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен құрал -сайманды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы				
Нан цехы				
Жабдықтар мен саймандарды таңбалау		бар		
Нанды сақтайтын сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		бар		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		Санитарлық нормаға сәйкес		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен саймандарды таңбалау		бар		
Электр жабдықтарының жарамдылығы мен жай-күйі		Жарамды жағдайда		
Жерге қосудың болуы. Резеңке төсеніштердің болуы		бар		
Механикалық желдетудің (сорғыштың жағдайы)		жұмыстайды		
Санитарлық жағдайы		Санитарлық нормаға сәйкес		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы		жоқ		
Персоналдың қолын жуу және кептіру үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтауы		Жағдай жасалған. Жеке гигиена сақталады		
Жұмыртқаны сақтау және пайдалану				
Сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттардың болуы		бар		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		тоңазытқышта		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбаланған ыдыс		бар		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		Жуу құралдары.		
Бактерицидтік шамның болуы		Жылжымалы бар		
Буфет				
Мөрмен немесе қолымен расталған сатылатын буфет өнімі ассортиментінің тізбесі (прайс – парақ)				
Баға белгілерінің болуы				
Сақталу шартының орындалуы				

ске асыру шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, өткізудің және пайдаланудың болуы				
Құжаттары				
Азық-түлік жеткізушілерімен шарттар		бар		
Автокөлікке хабарлама (өнімдерді тасымалдауға рұқсат)		бар		
Сертификат, сәйкестік декларациялары		Бар		
Түскен өнімді пайдалану мерзімі		Сақталу мерзіміне сәйкес		
Келіп түскен өнімнің қатерсіздігі, нормаларға сәйкестігі		Қатерсіз, нормаға сай		
Тамақ дайындаудың технологиялық карталары		бар		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		бар		
«С» журналы , дәрумендіру		бар		
Тағамдар мен кулинарлық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		бар		
тамақ өнімі нормаларының орындалуын бақылау ведомосы _ ж. ________ айындағы		әр айға арналған бар		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		бар		
Ас блогы қызметкерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротраумалардың болуы		бар		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы		бар		
Жаппай тазалық жүргізуді тіркеу журналы		бар		
Тоңазытқыштардың температуралық ережесін тіркеу журналы		бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		бар		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтықтарының болуы		бар		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		бар		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың		бар		

болуы				
Душ бөлмесі, жуынатын бөлме		бар		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (пішіннің тазалығы, дәлдігі. Жұмыс киімдерінің толық жиынтығы жұмыс істей ме)		Санпинге Сәйкес Келеді Толық жиынтықта жұмыс ітейді.		
Жинау құралдары , олардың жеткіліктілігі, таңбалаудың болуы		Жеткілікті, таңбаланған		
Жинау құралдарының сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы. Таңбалау		бар		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		бар		
Маскит торының болуы		бар		
Қорытынды				

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды: Санитарлық нормалар мен ережелер сақталады.Түскі ас жақсы дайындалған. 48 сағат ішінде тәуліктік сынамалар бар. Бақылау тағамы бар. Қоймада және тоңазытқыштарда өнімдердің тауарлық маңайы сақталады. Азық-түлік сапа сертификатына сәйкес келеді. Ас блогының қызметкерлері жылына екі рет медициналық тексеруден өтеді, арнайы киіммен жұмыс істейді. Барлық қажетті тамақтану құжаттары бар. Жуғыш заттар және дез. қаражат жеткілікті мөлшерде қол жетімді.

Комиссия қолы :

Комиссия төрайымы – басшы Абдрахманова Н.А. ____________

____________ Успанова Т.Н. ____________

____________ Абдулина Г.К. ____________

____________ Калиева Т.С. ____________

____________ Бозгоева А.Д ____________

____________ Касымова Г.К. ____________

____________ Баршинбаева А.Н. ____________

Жеткізуші (қызмет көрсетуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымында тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
Таныстырылды ________________________(қолы)