

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 2

Күні 21.10.2020 ж

Білім беру ұйымы №4 ЖООББМ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

<u>Брокерлік комиссиясының мүшесі</u>	<u>Абдымомулов Ж.Р</u>
<u>Кәсіподақ төрағасы</u>	<u>Жағамов Н.В</u>
<u>Тәрбие ісінң меңгерушісі</u>	<u>Смаилов Б.С</u>
<u>Медбике</u>	<u>Сейденбай Т</u>
<u>Әлеуметтік педагог</u>	<u>Муканов Т.Ж</u>

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		60		

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		✓		

Тамақтардың санитарлық жағдайы		✓		
--------------------------------	--	---	--	--

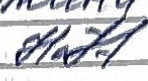
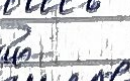
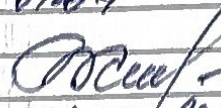
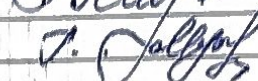
Буфет				
Мәрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Құжаттар				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық 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		✓		

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі,
таңбалануының болуы

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Бекертулер бағалау жеткілікті, олар мазіріне
сәйкес келеді, таңбалануы оларда.

Комиссияның қолдары:

Брокерат комиссиясының мүшесі: Адылжанов Ж.Ф. 
Кәсіподақ төрағасы: Уагазынов Ж.Б. 
Мед. бөлім: Сейсенбай Т. 
Тәрбие ісінің меңгерушісі: Сыздықова Б.С. 
Әлеуметтік педагог: Мухоморова Т.Р. 

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