

**Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау
АКТ-сі**

Күні 26.09.2024

Білім беру орының атауы №29 орта мектеп КММ

Қызмет көрсетуші (бар болса) «Ал-Жас ИК» ЖШС

Комиссия мүшелері _____

| Көрсеткіш | Міндетті | Сәйкес | Сәйкес емес | Ескерту |
|---|----------|--------|-------------|---------|
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары | | сәйкес | | |
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі | | сәйкес | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | сәйкес | | |
| Сынақ табақшасының болуы | | сәйкес | | |
| Пісірілген өнімдердің органолептикалық қасиеттері | | сәйкес | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | сәйкес | | |
| Тағамды витаминизациялау | | сәйкес | | |
| Тамақтану бөлімінің жағдайы | | | | |
| «Ыдыс жуу ережелері» белгісінің болуы | | сәйкес | | |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштарының жұмысқа жарамдылығы | | сәйкес | | |
| Дренаждық жүйелердің жұмысқа жарамдылығы | | сәйкес | | |
| Жылу жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы | | сәйкес | | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | | сәйкес | | |
| Ас үй ыдыстарын жуу және өңдеу шарттарының болуы | | сәйкес | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Жуғыш заттардың болуы | | ✓ | | |
| Жуғыш заттардың сақтау шарттары және колдану мерзімінің сәйкестігі | | ✓ | | |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған контейнердің болуы | | ✓ | | |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді таңбалау | | ✓ | | |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (ол қалай өңделеді және кім жауапты) | | ✓ | | |
| Тазалау кестесінің болуы | | ✓ | | |
| Тамақтандыруға арналған жабдықтар | | | | |
| Жабдықтар мен қорларды таңбалау | | ✓ | | |
| Санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Нанды сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке ерітіндісінің болуы | | ✓ | | |
| Нан үгіндісін жинауға арналған контейнер мен щетканың болуы | | ✓ | | |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы | | . | | |
| Тағамды пісіру цехы | | ✓ | | |
| Жабдықтар мен қорларды таңбалау | | ✓ | | |
| Электр қондырғыларының жұмысқа жарамдылығы мен жағдайы | | | | |
| Жерге қосу, резеңке төсеніштер | | ✓ | | |
| Механикалық желдетудің (шығатын) жағдайы | | ✓ | | |
| Санитарлық жағдайы | | ✓ | | |
| Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік | | ✓ | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| гигиенасын сақтау | | | | |
| Құжаттар | | | | |
| Азық -түлік жеткізушілермен келісімшарттар | | ✓ | | |
| Көлік құралдары үшін хабарлама (өнімді тасымалдауға рұқсат) | | ✓ | | |
| Сертификаттар, сәйкестік декларациялары | | ✓ | | |
| Алынған өнімді өткізу мерзімі | | ✓ | | |
| Кіретін өнімнің жақсы сапасы, стандарттарға сәйкестігі | | ✓ | | |
| Пісірудің технологиялық карталары | | ✓ | | |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тіркеу журналының болуы | | | | |
| «С-витаминизация» журналы» | | ✓ | | |
| Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы | | ✓ | | |
| Азық -түлік тауарларының нормативтерінің орындалуына бақылау тізімі _____ ай _____ | | | | |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден өткені және гигиеналық дайындықтан өткені туралы белгісі бар қоғамдық тамақтандыру бөлімінің қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | ✓ | | |
| Қоғамдық тамақтандыру жұмысшыларының арасында бөтен заттардың, ірінді аурулар мен микротравмалардың болуы | | | | |
| «Денсаулық» журналы азық -түлік жұмысшыларын тексеру нәтижелері бойынша | | ✓ | | |
| Жалпы тазалау журналы | | ✓ | | |
| Тоңазытқыштың температурасын есепке алу журналы | | ✓ | | |
| Өндірісті бақылау бағдарламасы | | ✓ | | |

| Тұрмыстық бөлме | | | | |
|---|--|----|--|--|
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы | | ✓ | | |
| Жуынатын бөлме | | ✓ | | |
| Асхана қызметкерлерінің келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, олар комбинезонның толық жиынтығында жұмыс жасайды) | | ✓ | | |
| Тазалау жабдықтары, олардың жеткіліктілігі, таңбалаудың болуы | | ✓ | | |
| Тазалау құралдарын сақтауға арналған бөлек бөлменің (арнайы орындардың) болуы, таңбалау | | ✓ | | |
| Дезинфекциялық құралдардың болуы, ілеспе құжаттар. Оларды сақтау шарттары. | | ✓ | | |
| Масалардың торының болуы | | ✓ | | |
| Барлығы | | 49 | | |

Тексеріс барысында

анықталды: Бракерарахте комиссия мүшесі
К.А. Жакупов: асхана мәзіріндегі ботқаны,
тағамдарды жеп, дәмін татып көргім
Әте саламы, дәмімі болмап дайындалған
Шырын компотты басып, қантқа
жеткілікті мөлшерде қосылған
Жалпы асхананың тазалығы ұнады.

Жакупов К.
 иш

Комиссия мүшелерінің қолдары:

М.А. Сызова
 Т. Зейнепқызы
 Р.А. Касанова
 А.Т. Тусмаева
 К.А. Жакупов. иш

А.Т. Сейденова
 иш