

**Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау
АКТ-сі**

Күні 11.10.24

Білім беру орының атауы №29 орта мектеп КІІМ

Қызмет көрсетуші (бар болса) Аш-жаао и К⁷ жесе
 Комиссия мүшелері Сызова М.А. Касанова Р.А. Зейневова Р.Г.
 Жакупов К. Сашкова Д.Г.

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

Жуғыш заттардың болуы		✓		
Жуғыш заттардың сақтау шарттары және қолдану 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				

гиенасын 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, іріңді аурулар мен микротравмалардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы азық -түлік жұмысшыларын тексеру нәтижелері бойынша		✓		
Жалпы тазалау журналы		✓		
Тоназытқыштың температурасын есепке алу журналы				
Өндірісті бақылау бағдарламасы				

Құрмыстық 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		38.		

Тексеріс барысында

анықталды: Асхананың тазалығы, оның тиімдігі сақталуы тағы сәйкес.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Сузба М.А. *[Signature]*
 Г. Зейнекеева *[Signature]*
 Р.А. Касимова *[Signature]*
 А.Т. Бамбаева *[Signature]*
 Д.С. Нуримова *[Signature]*
 А.В. Соғдиқова *[Signature]*