

Тамак өнімдерінің сапасын бақылау
АКТ-сі

Күні 7.03.2025

Білім беру орының атауы №29 орта мектебі

Қызмет көрсетуші (бар болса) и. Ами нас и ж" ЖМШ

Комплекс мүшелері Венцова М.В. Касанова Р.А. Зейнет
Кеменева Д.В.

Көрсеткіш	Міндетті	Сәйкес	Сәйкес емес	Ескерту
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Сынақ табакшасының 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		✓		

ардың болуы		✓		
заттардың сақтау шарттары және у мерзімінің сәйкестігі		✓		
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, резенке төсеніштер				
Механикалық желдетудің (шығатын) жағдайы				
Санитарлық жағдайы				
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік				

актау				
үлік жеткізушілермен шарттар				
ж кұралдары үшін хабарлама (өнімді ымалдауға 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 дайындыктан өткені туралы белгісі бар қоғамдық тамақтандыру бөлімінің қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Қоғамдық тамақтандыру жұмысшыларының арасында бөтен зағтардың, іріңді аурулар мен микротравмалардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы азық -түлік жұмысшыларын тексеру нәтижелері бойынша		✓		
Жалпы тазалау журналы		✓		
Тоңазытқыштың температурасын есепке алу журналы		✓		
Өндірісті бақылау бағдарламасы		✓		

ық бөлме

керлердің жеке заттарын сақтауға тан шкафтың болуы		✓		
ынатын бөлме		✓		
Асхана қызметкерлерінің келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, олар комбинезонның толық жиынтығында жұмыс жасайды)				
Тазалау жабдыктары, олардың жеткіліктілігі, таңбалауының болуы		✓		
Тазалау құралдарын сақтауға арналған бөлек бөлменің (арнайы орындардың) болуы, таңбалау		✓		
Дезинфекциялық құралдардың болуы, ілеспе құжаттар. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Масалардың торының болуы		✓		
Барлығы		34.		

Тексеріс барысында

анықталды:

Асхана татамдарға норматив сәйкес.
Санитарлық тәртіпті мақсат. Татамдар-
дың сақтану мерімі дұрыс. Барлығы
кеңестер бар еді.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Смусов М. А. *[Signature]*
Зайтеев Т. *[Signature]*
Касанова Р. А. *[Signature]*
Ғешенесова О. Ғ. *[Signature]*
Ғренесова Б. *[Signature]*