

Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау
АКТ-сі

Күні 7.10.2025 ж.

Білім беру орының атауы №229 орта мектеп

Қызмет көрсетуші (бар болса) "Ал-Мас'ик" ЖШС.

Комиссия мүшелері Сморова М.А. Жасамова Р.А.

Кенесенова О.Б. Зейнеп 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		✓		

ыш заттардың болуы		✓		
ыш заттардың сақтау шарттары және дану мерзімінің сәйкестігі		✓		
мақ қалдықтарын жинауға арналған контейнердің болуы		✓		
мақ қалдықтарына арналған контейнерлерді таңбалау		✓		
мақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (ол қалай өңделеді және кім жауапты)				
Газалау 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		✓		

асын сақтау		✓		
ттар				
-түлік жеткізушілермен імшарттар		✓		
к құралдары үшін хабарлама (өнімді імалдауға рұқсат)		✓		
тификаттар, сәйкестік декларациялары		✓		
ынған өнімді өткізу мерзімі				
іретін өнімнің жақсы сапасы, гандарттарға сәйкестігі				
ісірудің технологиялық карталары				
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тіркеу журналының болу		✓		
«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		✓		
Тоңазытқыштың температурасын есепке алу журналы				
Өндірісті бақылау бағдарламасы		✓		

ұрмыстық бөлме

ызметкерлердің жеке заттарын сақтауға
рналған шкафтың болуы

✓

Қуылатын 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

37

Тексеріс барысында

анықталды:

Асхананың санитарлық жағдайы жақсы.
Жаппар бөлме күйде маңдайындай.
Бактерия көрсеткіші сай.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Зейнеп Г.

Зейнеп

Қасанова Р.А.

Қасанова

Султанов М.А.

Султанов

Кеңесов О.А.

Кеңесов