

Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау
АКТ-сі

Күні 11.04.2025 ж.

Білім беру орынын атауы Неділ орта мектебі

Қызмет көрсетуші (бар болса) Омар нас и би тұжис

Комиссия мүшелері Сандар ш.А Жасанова Р.А
Кешенесова О.Р Ахмадин ғ.Н

Көрсеткіш	Міндетті-	Сәйкес	Сәйкес емес	Ескерту
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, тұсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Сынақ табақшасының болуы		✓		
Пісірілген өнімдердің органолептикалық қасиеттері		✓		
Технологиялық картага сәйкестігі		✓		
Тагамды витаминизациялау				
Тамактану бөлімінің жағдайы				
«Ыдыс жуу ережелері» белгісінің болуы		✓		
Үстік және сұық сумен жабдықтау жүйелерінін, су жылытықшарының жұмысқа жарамдылығы				
Дренаждық жүйелердің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		✓		
Жарыктандыру жүйелерінің жарамдылығы				
Ас үй ыдыстарын жуу және өндөу шарттарының болуы		✓		

Жуғыш заттардың болуы		✓	
Жуғыш заттардың сактау шарттары және колдану мерзімінің сәйкестігі		✓	
Тамак қалдықтарын жинауга арналған контейнердің болуы		✓	
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді танбалау		✓	
Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (ол калай өнделеді және кім жауапты)			
Тазалау кестесінің болуы		✓	
Тамактандыруға арналған жабдықтар			
Жабдықтар мен корларды танбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Нанды сактауга арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке ерітіндісінің болуы			
Нан үгіндісін жинауга арналған контейнер мен щетканың болуы		✓	
Тыйым салынған өнімдердің болуы			
Тағамды пісіру цехы		✓	
Жабдықтар мен корларды танбалау		✓	
Электр кондырғыларының жұмыска жарамдылығы мен жағдайы		✓	
Жерге косу, резенке төсөніштер			
Механикалық желдетудің (шығатын) жағдайы			
Санитарлық жағдайы		✓	
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік		✓	

Гигиенасын сактау		✓		
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 тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тіркеу журналының болу		✓		
«С-витаминизация» журналы»				
Тагамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
Азық -түлік тауарларының нормативтерінің орындалуына бакылау тізімі _____ ай _____				
Жұмыс орнында медициналық тексеруден өткені және гигиеналық дайындықтан өткені туралы белгісі бар қоғамдық тамактандыру бөлімінің қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Қоғамдық тамактандыру жұмысшыларының арасында бөтен заттардың, ірінді аурулар мен микротравмалардың болуы				
«Денсаулық» журналы азық -түлік жұмысшыларын тексеру нәтижелері бойынша		✓		
Жалпы тазалау журналы		✓		
Тоңазыткыштың температурасын есепке алу журналы				
Өндірісті бакылау бағдарламасы		✓		

Тұрмыстық бөлме

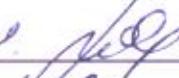
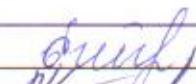
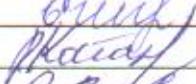
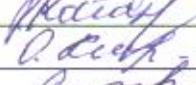
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтың болуы		✓	
Жуынатын бөлме			
Асхана қызметкерлерінің келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, олар комбинезонның толық жиынтығында жұмыс жасайды)		✓	
Тазалау жабдықтары, олардың жеткіліктілігі, таңбалаудың болуы		✓	
Тазалау құралдарын сактауга арналған бөлек бөлменің (арнайы орындардың) болуы, таңбалау		✓	
Дезинфекциялық құралдардың болуы, ілеспе құжаттар. Оларды сактау шарттары,		✓	
Масалардың торының болуы			
Барлығы		37.	

Тексеріс барысында

анықталды:

Асхананың санитарлық пазадас
макс. Тапташтардың болжасы дүркін.
Өкіндердің саудамашы торын.
Устапасынан. Барынан өкіндер
білтін саудамашы.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Аманов Шо 
 Бибирова Н.А. 
 Касенова Р.А. 
 Чекшесекова О.А. 
 Ермекове З. 