

Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау
АКТ-сі

Күні 18.03.2025

Білім беру орының атауы №229 орта мектебі

Қызмет көрсетуші (бар болса) «Аш нас и Р» ЖШС

Комиссия мүшелері Семирова М.А. Касанова Р.Р.

Кешекесова О.Қ. Зейнел Т. Временова З.

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		✓		

дың болуы		✓		
аттардың сақтау шарттары және мерзімінің сәйкестігі		✓		
мақ калдықтарын жинауға арналған контейнердің болуы		✓		
Тамақ калдықтарына арналған контейнерлерді таңбалау		✓		
Тамақ калдықтарына 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 косу, резеңке төсеніштер				
Механикалық желдетудің (шығатын) жағдайы				
Санитарлық жағдайы		✓		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы, Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік		✓		

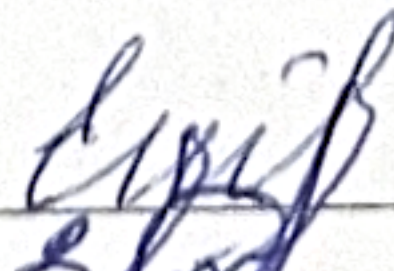
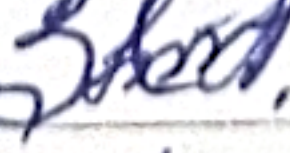
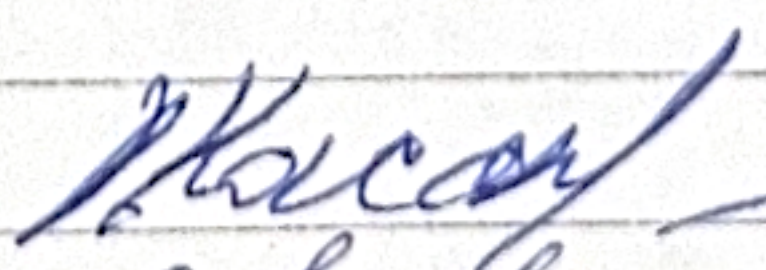
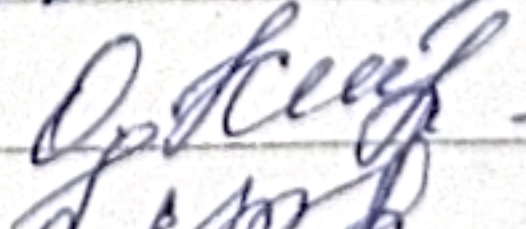
		✓		
зушілермен		✓		
дары үшін хабарлама (өнімді уға рұқсат)		✓		
дикаттар, сәйкестік декларациялары		✓		
ынған өнімді өткізу мерзімі				
Кіретін өнімнің жақсы сапасы, стандарттарға сәйкестігі				
Есірудің технологиялық карталары				
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тіркеу журналының 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		✓		

бөлме				
рлердің жеке заттарын сақтауға шкафтың болуы		✓		
натын 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, ілесіне құжаттар, Оларды сақтау шарттары.		✓		
Масалардың торының болуы				
Барлығы		37.		

Тексеріс барысында
анықталды:

Асхананың санитарлық жағдайы жақсы,
тағамдардың сапасы жақсы, байланыс күйде
сауна жақ. Санитариялық тағамдардың
бағамы сауна жақ.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Вичурова М.А. 
Зейнел Т. 
Жаадинова Р.А. 
Жеңкесова О.Б. 
Срененова Т. 