

Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау  
АКТ-сі

Күні 22.10.24.

Білім беру орының атауы № 29 орта мектеп КММ

Қызмет көрсетуші (бар болса) Али жас и К "ЖШС"

Комиссия мүшелері Жасұлов Н. Касимова Р.А. Сызбаева. А.Т.  
Зейнекеева. 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		✓		
<b>Тамақтану бөлімінің жағдайы</b>				
«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		✓		
<b>Тамақтандыруға арналған жабдықтар</b>				
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		✓		



гигиенасын сақтау				
<b>Құжаттар</b>				
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 дайындыктан өткені туралы белгісі бар қоғамдық тамақтандыру бөлімінің қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				
Қоғамдық тамақтандыру жұмысшыларының арасында бөтен заттардың, ірінді аурулар мен микротравмалардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы азық -түлік жұмысшыларын тексеру нәтижелері бойынша		✓		
Жалпы тазалау журналы		✓		
Тоңазытқыштың температурасын есепке алу журналы		✓		
Өндірісті бақылау бағдарламасы				



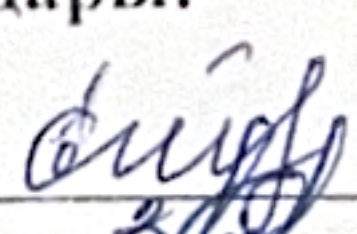
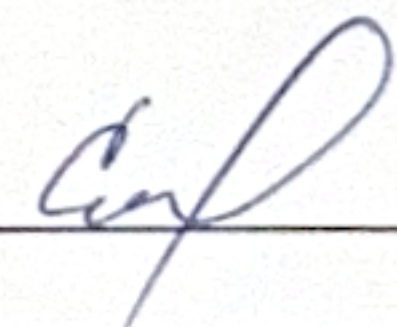
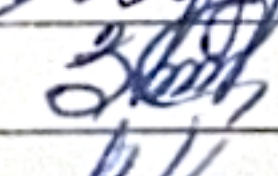
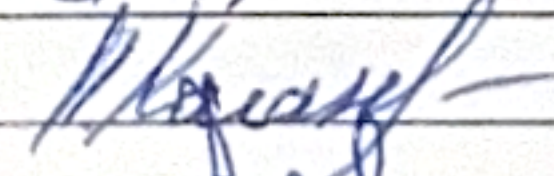
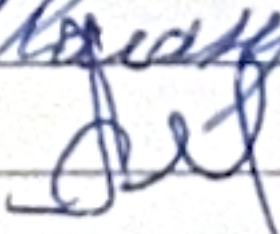
Жымыстық бөлме

Кызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы				
Жуынатын бөлме				
Асхана кызметкерлерінің 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		36.		

Тексеріс барысында

анықталды: Жаппар асхананың жағдайы, санитариялық жағдайы, тазалығы, азық-түліктің сақталуы мен оның стандартқа сәйкес.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

М.А. Бизова 
 А.В. Сейтенова   
 Г. Зейнекеева   
 Р.А. Касимова   
 А. Башибаева   
 Д.С. Нурмунова 