

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі (мониторинг)

Күні 21.09.23 ж

№ 1

Білім беру үйымы Мембілік - инженерный

Кызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: Жарасанов А. Р.

Дайындаушы: Жобарханова М. Н.

менеджер: Есембукетова М. С.

член биометрии: Мухамедбекова Г. Н.

Члены комиссии: Ремеканова А. М Сюзана А. М.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

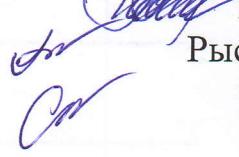
Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, тұсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				тыйым салынған сауда жүргіз
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				тыйым салынған сауда жүргіз
Тамақ ішуді ұйымдастыру				

Сабынның болуы			+	
Кептіргіштердің болуы			+	
Жиһаздың жағдайы			+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі			жаден	
Асхананың санитариялық жай-күйі			Төзі	
Ас блогың-жайларының жай-күйі				
Ыстықкәнес суықсумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытық шартардың жарамдалиғы			+	
Жылу жүйелерінің жарамдалиғы			+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдалиғы			жаден	
Жуу құралдарының болуы			+	
Тазалау кестесінің болуы			+	
Буфет				
Мөрмөнненесек олмен расталғансатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)				
Бағабелгілерінің болуы				
Санитарлық жағдайы			+	
Тыйымсалынғантагамдар мен өнімдердің дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	
Құжаттар				
Сертификаттар, сәйкестіктуралық декларациялар			+	
Түскең өнімді тізумерзімі			+	
Келіптүскең өнімнің сапасы, нормаларғаса сәйкестігі			+	
Тез бұзылатын тамақөнімдері мен жартылай фабрикаттардың брауераждық журналы			+	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын орнолептикалық ағалау журналы			+	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаражарлардың болуы				
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін төксери нәтижелері турали			+	
Толық тазалау жүргізу журналы			+	
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1, 2, 3 тозаңдың үшестірүү мешісіңің нөх.
Академияның тәучілесінен үйнелесмегендегі
бұл саяиғи барынан күргізіліп,
қудаеек шарттың соласын
төңөрү күргізіліп ойнана
Жиынтық болашақтың ойнана

Өнім беруші(қызметті жеткізуши тамақтандыруды ұйымдастырған
кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімінің тамақтандыруды
ұйымдастырған кезде) танысты _____ (қолы)

- 1.Мектеп директоры комиссияның төрайымы:  Курмашева А.Н.
Комиссияның мүшелері:
2.Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:  Кайржанова М.Н.
3.Медбике:  Есембулова М.С
4.Диетбике:  Муханбетова Г.Н.
5.Педагог - психолог:  Рысмаганбетова А.М.
6.Педагог - ұйымдастырушы:  Сюндық А.М.