

**Тамақтану сапасы мониторингінің**

**АКТИСІ № 8**

Мерзімі: 18.01.2024

Білім беру ұйымы: №67 гимназия ШЖҚ МҚҚ  
Комиссия құрамы:

Чиншана Т.Е.  
Доссоева Г.  
Асқасова А.  
Сташкелова А.

Гимназия асханасын тексеру келесі көрсеткіштер арқылы жүргізді:

<b>Көрсеткіштер</b>	<b>Сәйкес</b>	<b>Сәйкес емес</b>
Асхана жұмыс кестесінің сакталуы	+	
Оқушылардың тамақтану кестесі	+	
Еркін ас мәзіріне бекітілген прайс	+	
Тасымалдаушылар туралы деректер	+	
Су ішу режимі	+	
Дайын өнімдердің сапасы	+	
Бақылау тәғамының болуы	+	
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	деме	
Технологиялық картага сәйкестігі	+	
10 адамға арналған тамақ сыбагасының бақылау өлшемі	+	
Тарату (мармиттер) 1 сыбага	+	
Тарату (мармиттер) 2 сыбага		
Тарату (мармиттер) 3 сыбага (аллюминий ыдыста суытуға болмайды)		
Тарату ыдыстарының қалпы (ылғалды ыдыстарды пайдалануға болмайды)	+	
3 тағамды дәрумендендіру: араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылының сертификаты, сақтау жағдайы (бір балаға арналған 25 гр нормасы)	+	
<b>Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру</b>		
Отыратын орындар саны		
Кол жуатын раковина саны		
Сабынның болуы	10	
Кол көптерітін құрал	+	
Устелдерді залалсыздандыру құралы (ыдыстар сыртындағы белгілер, залалсыздандыру ерітіндісінің белгісі)	+	
Ыдыстар қалпы	+	
Ыдыстарға сертификаттар	+	
3 кешенді ыдыстардың барлығы	+	
Асхананың санитарлық қалпы	+	
Жинау инвентарі (белгісі, жеке сақтау орны)	+	
<b>Тамақ блогі ғимаратының қалпы</b>		
Ыдыс жуу машиналарын қолдану	+	
Ыдыс жуу ережелерінің барлығы	жеск	
Ыдыстарды залалсыздандыру	+	
Жуу құралдары	+	
<b>Сақтау жағдайы (беті жабық жеке ыдыста)</b>		
Қоймалар	+	
Сусыма өнімдерді сақтау (ыдыстардың тұратын табанында белгіленген белгілер)	+	
Қоймаларда термометр, гидрометрлердің болуы/ылғалдылық режимі	+	
Өнімдердің сакталу ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Көкөністердің сакталуы (көкөністер тұратын табанында	+	

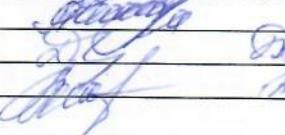
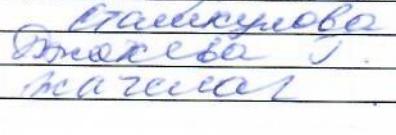
белгіленген белгілер)		
Қоймада термометрдің болуы/ылғалдылық режимі	+	
Қоймалардың санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдер	нісоз	
<b>Тоңазытқыштар</b>		
Белгілер	+	
Термометрлер	+	
Өнімдердің ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Қар қалындығының болуы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	нісоз	
Күндік сынамалардың сақталу жағдайы (танғы және түстен кейінгі)	+	
<b>Ет цехи</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	нісоз	
<b>Көкөніс цехи</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	нісоз	
<b>Үн цехи</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	нісоз	
<b>Ыстық татақ цехи</b>		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Электрқұралдарының қалпы	+	
Жерге түйіктау, резенке кілемшелердің болуы	+	
Ауаны сору қалпы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	нісоз	
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік тазалықтың сақталуы	+	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және қолдану</b>		
Жұмыртқаны қабылдау жағдайы	+	
Жұмыртқаны сақтау жағдайы	+	
Жұмыртқаны жуу ыдысы	+	
Жұмыртқаны жуу құралы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Бактерицидтік шам	+	
<b>Буфет</b>		
Мөрмен расталған прайс	+	
Бағалардың болуы	+	
Сату мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	нісоз	

<b>Күжаттар</b>		
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары	+	
Сәйкестендіру сертификаттары	+	
Келген өнімдердің мерзімі	+	
Келген өнімдердің сапалық нормаларға сәйкестігі	+	
Технологиялық карталар	+	
Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің бракераждың журналы	+	
Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің сапалылығы	+	
«С дәрүмендендіру» журналы	тож	
Тамак пен кулинарлық өнімдердің органептикалық бағалауының журналы	+	
Тамак блогі қызметкерлерін қарау нәтижелерінің журналы	+	
___ күн ___ ай ___ жылға тамак өнімдерінің орындалу жағдайын бакылау ведомосі	+	
Тазалау уақыты журналы	+	
Тоңазытқыштардың температура режимі журналы	+	
<b>Жеке белме</b>		
Ауыстыруға арналған 3 кешенді киім	+	
Сырт киімге арналған шкаф	+	
Арнайы киімге арналған шкаф	+	
Шомылатын белме	+	
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуу құралдары, арнайы үзын халат, залалсыздандыру кілемшесінің болуы)	+	
Асхана қызметкерлерінің сырт келбеті (киімдерінің тазалықтары, ұқыптылықтары)	+	

Тексеру барысында анықталды:

Тамаша мажис мек оргала салғас.  
 Дәнди, түстегі, саншылар мадас  
 Асханада жасалған тасымал тағамдар  
 табуса.

Комиссия қолдары:

   
 Жаңабай  
 Аманжолова Г.  
   
 Аманжолова Г.  
 Аманжолова Г.  
 Аманжолова Г.

Белгілеу  
 Тазалау инвентарлары  
 Шелектерге швабралар  
 Бөлшектеу үстелдері  
 Ыдыстар  
 Тоңазытқыштар  
 Температура режимі  
 Тоңазытқыштар  
 Қоймалар  
 Цехтар