

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторингта качества питания

Күні/Дата: 10.04.2025
АКТ №

№40 Мектеп лицей

Өнім беруші (бар болса): ТОО Али-Жас и К

Комиссия құрамында

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы Ж. Жұмабай
Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары Н.Хаздай
Әлеуметтік педагог С.Койшыбаева,
А.Саликова

Медіке 3.Бекбаева

Ата-ана: Әлметәлі Мұсақызы
Ата-ана: Әлметәлі Мұсақызы
Ата-ана:

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш / Показатель				
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+			
Күнделікті мазірдің перспективалы мазірге сәйкестігі	+			
Дайын өнімнің сапасы	+			
Бакылау тағамының болуы	+			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері	+			
Технологиялық картаға сәйкестігі	+			
Тағамдарды даярмендеу	+			
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі / Состояние помещений пищеблока				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы	+			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+			
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы	+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+			
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы	+			

Жуу кұралдарының болуы			+	
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау			+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың Тазауы кестесінің болуы			+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты			+	
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)			+	
Тазауы кестесінің болуы				
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау /				
Коймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/			+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гигрометрдің болуы			+	
Тауар көршілестігін сақтау			+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы/			+	
Көкөністерді, қоймаларда, тауар қойғыштарда, тандалған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау			+	
Коймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов			+	
Тоназытқыштар/Холодильники				
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танаулау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования			+	
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров			+	
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства			+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания			+	

Тоназдықш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Тауліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Ас бөлгінің жабдығы/Оборудование пищеблока				
Жабдыктар мен инвентарларды тандау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Нан сақтауға арналған серелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки		+		
Нан үтіңдісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы/Наличие емкости и шетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Тыным салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		+		
Пісіру цехы/Варочный цех				
Жабдыктар мен инвентарларды тандау/ Жабдыктар мен инвентарларды тандау		+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын		+		
Жұмырталарды сақтау және пайдалану/Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті қуғаландыратын құжаттардың болуы		+		

Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған тандасы бар ыдыс		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)		+		
Сертификактар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Келін түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/технологические карты		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бұрақаржы жүйесі		+		
"С-дәрумендеу" жүйесі		+		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау жүйесі		+		
Бедомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің айы — ж.		+		
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшасының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында белде заттардың, ірінді аурулардың және микротравм болуы и микротравм		+		
Ас блогының қызметкерлерінің тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" жүйесі		+		
Толық таза ауа жүйесі жүйесі		+		
Тоназдықшылардың температуралық режимін тіркеу жүйесі		+		

Комиссия мүшелерінің қолдары:
Камкорштылық кенесінің төрағасы

10/10/10

Тексты
написанные
анкетады
/В
результате
проверки
установлено:

5