

TIA AKT

2021 жылғы 14 желтоқсандағы осы акт комиссия құрамында:

1. Комисия төрағасы М.М. Насонов
2. Медбике Н.Ф. Максютя
3. Басшының оқу ісі жөніндегі орынбасары А.С. Адамова
4. Әлеуметтік педагог А.Д. Мангутова
5. Кәсіподақ комитетінің төрайымы С.В. Тополь
6. Диетбике М.О. Балабуткина

Ас блогының санитарлық жағдайын талаптарға сәйкестігіне талдау жүргізілді.

Талдау көрсетті:

Азық-түлік қоймасы Бар

Ұн, қант, нанды дұрыс сақтау сақталмады

Күнбағыс майын сақтау әдістері ағамдарға, сәлемде

Жұмыртқаны сақтау әдістері маңазын қысқарта

Тауар көршілестігін сақтау сақталады

Ет шабуға арналған санитарлық жағдай қанағаттандырылған

Тоңазытқыштардың болуы, оларды пайдалану бар, мақсаты бойынша пайда-ға

Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы қанағаттанарлық

Нан, сүт қолдану мерзімдері бөлімнен мерзімде

Етті, балықты бөлу аймақтары бар

Көкөністерді өңдеу
аймақтары

Электр жабдыктарының болуы бар

Электр жабдыктарын пайдалану бойынша резенке кілемшелердің болуы және пайдаланылуы бар, маусым бойынша пайдаланады

Үдисты таңбалау *таңбалонған*

Алюминий, эмальданган ыдыстарды қамтамасыз ету қамтамасыз етілген

Таза ыдыстарды сақтау іс-шараларда

Жеке гигиенаны сақтау *сақталмады*

Қызметкерлердің денсаулығын тіркеу журналының болуы бар

Ас блогы жұмысшыларында арнайы киімнің

болуы 3 жандық

Жұмыс орнында ТҚ сақтау сақталмады

Қорытындылар

Аз Билалов, кумыс канаттанарым
деп танылды

Комиссия төрағасы



М.М. Насонов

Канько

Н.Ф. Максюта

Gray

А.С. Адамова

Robert

А.Д. Мангутова

6

С.В. Тополь

✓

45

М.О. Балабуткина

«№4 арнайы мектеп-интернаты» КММ бойынша азық-түлікті сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерінің сақталуын тексеру хаттамасы.

Санитарлық жағдайды талдау.

Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасын сақтау.

2021 жылғы 14 желтоқсан

Құрамында комиссия төрағасы М.М. Насонов, басшының оқу ісі жөніндегі орынбасары А.С. Адамова, әлеуметтік педагог А.Д. Мангутова, медбике Н.Ф. Максюта, диетбике М. О. Балабуткина, кәсіподақ комитетінің төрайымы С. В. Тополь бар тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиямен мектептің ас блогында азық-түлікті сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерінің сақталуына тексеру жүргізілді.

Мектептің ас блогында азық-түлікті сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерінің сақталуын тексеру тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары талаптарға сәйкес келетіндігін көрсетті. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар бар. Азық-түлікті сақтау температурасы санитарлық ережелерге сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау тоңазытқышта: төмен температурада (-300 дейін) және орташа температурада (+20-дан +80 дейін) температурада жүзеге асырылады. Шикі және дайын өнім бөлек сақталады. Тамақ өнімдерін сақтау кезінде «тауарлық көршілестік» қағидатын сақтау қамтамасыз етіледі.

Құрғақ өнімдерді, көкөністерді сақтауға арналған қоймалар ас үйден оқшауланған. Келіп түскен өнімдер арнайы стеллаждарда сақталады.

Ас блогының санитарлық жағдайы мен жабдықталуына талдау жүргізілді (акт қоса беріледі).

Ас блогының қызметкерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдарының тазалығын қадағалайды, таза арнайы киім (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім) және ауыстырылатын аяқ киім киеді. Объектіден шыққан кезде және дәретханаға барар алдында арнайы киімді шешеді, дәретханаға барғаннан кейін және жұмыс басталар алдында қолдарын сабынмен жуады. Жұмысты бастамас бұрын, олар шашты қалпақ немесе шарфтың астына алып, зергерлік бұйымдарды (сағаттар, сақиналар, білезіктер) алып тастайды, тырнақтарын қысқа кесіп, лакпен жаппайды. Дайын бірінші және екінші тағамдар дайындалған сәттен бастап плитада 2 сағаттан артық болмайды. Тарату температурасынан төмен салқындаған дайын ыстық тағамдарды жылыту жүзеге асырылмайды. Сусындарды құю тікелей стакандарға жүзеге асырылады.

Қорытындылар: Санитариялық қағидалардың өнімдерді сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерін сақтау бөлігіндегі талаптары сақталады.

Комиссия төрағасы



М.М. Насонов

Н.Ф. Максюта

А.С. Адамова

С.В. Тополь

А.Д. Мангутова

М.О. Балабуткина