

Күні 2.12.25

Біз бракераж комиссиясының құрамы:

Мектеп басшысы Махметов М.Р, басшының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Нурсейтова Д.Б, Қамқорлық кеңес 2 желтоқсан 10.⁰⁰ мектеп асханасының тамақтану сапасына мониторинг жүргіздік, нәтижесінде

Асхананың ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Сәйкес келеді (бар)	Сәйкес келмейді (жоқ)	Талап етіледі	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық эпидемиологиялық қорытындының болуы	+			
Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау	+			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+			
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+			
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+			
Ауыз-су режимінің ұйымдастырылуы	+			
Дайын өнімнің сапасы	+			
Бақылаудағы тағамның болуы	+			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+			
Технологиялық картаға сәйкестігі	+			
6 порцияны бақылап өлшеу	+			
1 тағамды үлестіру желісі	+			
2 тағамды үлестіру желісі	+			
1 тағамды үлестіру желісі	+			
3 тағамды үлестіру желісі	+			
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+			
Асхана құрал жабдықтарын дұрыс сақтау	+			
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны	15			
Қол жуатын раковиналар саны	+			
Сабынның болуы	+			
Кептіргіштердің болуы	+			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+			
Жиназдың жағдайы	+			
Асхана және ас үй ыдыстарының жеткілікті болуы	+			
Асхананың санитарлық жағдайы	+			
Жинау мүқәммалы (таңбалау және сақтау орны)	+			
Ас блогы үй жағдайларының жай күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» болуы	+			
Ыстық және суық су жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+			
Тағамдардың дайындау технологиясын, тағамды дайындау кезіндегі санитарлық-	+			

эпидемиологиялық нормативтік актінің талаптарының сақталуы				
Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкестігі	+			
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімге сақтауға арналған шкаф болуы	+			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті	+			
Жуу құралдарын сақтау, мерзімі	+			
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+			
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары	+			
Дезинфекциялық құралдардың ілесіп құжаттардың болуы	+			
Тоңазытқыштың температуралық режимін тексеру журналы	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
Толық тазалау жүргізу журналы		+		
Сертификаттар сәйкестігі	+			
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+			
Келіп түскен өнімнің сапасы. Нормаларға сәйкестігі	+			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары				
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+			
«С» дәрумендендіру журналы			тегерек	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерін жеке медициналық кітапшаларының болуы	+			
Ас мблогы жұмысшыларында бөге заттардың іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+			
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхананың санитариялық жағдайы талқан-қа сай. Тағамдарға дайындау норм. техно-логиялық картаға сай. Әрбір күнге тағам тазалау жүргізу тур. мемтөртмеші «С» дәруменді журналы тегерекші.

Бракераж комиссиясының мүшелері:

Нурсейтова Д.Д.
Курбанова Р.Н.
Шибасова Р.Н.
Мұсаев Н.

Комиссия төрағасы

Мам. Мамбетов