

**Бракераж комиссиясының тамақтану сапасына мониторинг жүргізілді**

Күні 10.09.23

**Біз бракераж комиссиясының құрамы:**

Мектеп басшысы Махметов М.Р, басшының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Нурсейтова Д.Б, Қамқорлық кеңес төрағасы: Ильясова Р.Б, медбике Анафина М.К, ата аналар комитеті құрамынан Кусаинова Н.К, 4 қыркүйек 15.<sup>25</sup> мектеп асханасының тамақтану сапасына мониторинг жүргіздік, нәтижесінде

**Асхананың ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:**

Көрсеткіш	Сәйкес келеді (бар)	Сәйкес келмейді (жок)	Талап етіледі	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық эпидемиологиялық қорытындының болуы	+			
Тамак өнімдерінің сапасын бақылау	+			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+			
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+			
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі тамақтану арасындағы аралықты сактау	+			
Ауыз-су режимінің үйымдастырылуы	+			
Дайын өнімнің сапасы	+			
Бақылаудағы тағамның болуы	+			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+			
Технологиялық картага сәйкестігі	+			
6 порцияны бақылап өлшеу	+			
1 тағамды үlestіру желісі	+			
2 тағамды үlestіру желісі	+			
1 тағамды үlestіру желісі	+			
3 тағамды үlestіру желісі	+			
Тарату жағдайы (ылғалды заттыпайдалануға тыйым салынады)	+			
Асхана курал жабдықтарын дұрыс сактау	+			
<b>Тамақ ішуді үйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны	+			
Қол жуатын раквиналар саны	+			
Сабынның болуы	+			
Кептіріштердің болуы	+			
Үстелдерді өндөуге арналған курал	+			
Жиһаздың жағдайы	+			
Асхана және ас үй ыдыстарының жеткілікті болуы	+			
Асхананың санитарлық жағдайы	+			
Жинау мүкәммалы (таңбалau және сактау орны!)				-
<b>Ас блогы үй жағдайларының жай күйі</b>				
«Ыңдыс жуу ережесі» болуы	-+			
Ыстық және сүзық су жабдықтау жүйелерінің, су жылтықштардың жарамдылығы	+	.		
Су бүру жүйелерінің жарамдылығы		-		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+			
Тағамдардың дайындау технологиясын,	+			

тәғамды дайындау кезіндегі санитарлық-эпидемиологиялық нормативтік актінің талаптарының сакталуы				
Тамак өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сактау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкестігі	+			
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы	+			
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнауы күімге сақтауга арналған шкаф болуы		-		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті	~			
Жуу құралдарын сактау, мерзімі	+			
Жуу құралдарына сертификаттырың болуы	+			
Тамак қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+			
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары	+			
Дезенфекциялық құралдардың ілеспе құжаттардың болуы		-		
Тоқазылтыштың температуралық режимін тексеру журналы	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
Толық тазалау жүргізу журналы	+			
Сертификаттар сәйкестігі	+		+	
Түскен өнімді өткізу мерзімі				
Келіп түскен өнімнің сапасы. Нормаларға сәйкестігі	f			
Тәғам дайындаудың технологиялық карталары	+			
Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+			
«С» дәрумендендірүү журналы	+			
Тәғамдардың 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.	f			
Ас мблогы жұмысшыларында бөгде заттардың ірінді аурулардың және жаралардың болуы	f			
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхананың тексеру барындағы схемалармен  
жеке тақсалауда сәйкес. Ас мблоги  
перспективалық, біс мәзірлісеген сәйкес жүр-  
жалар достаны. Бед күнделіктің біс-  
не күресілтерде көрсөткіштің  
мөлөбі ешсе.

Бракераж комиссиясының мүшелері: Комиссия төрағасы

Махсестов Е.Р. Сары  
Нурсебітов Ә.Б. Сары  
Нұрбекова Р.Б. Сары  
Академик Ш.А. Сары