

Бракераж комиссиясының тамақтану сапасына мониторинг жүргізудін №3 Акт – сі

Күні 20.02.23

Біз бракераж комиссиясының құрамы:

Мектеп басшысы Махметов М.Р, басшының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары: Нурсейтова Д.Б, Қамқорлық кеңес тәрағасы: Ильясова Р.Б, медбике Анафина М.К, ата аналар комитеті құрамынан Кусаинова Н.К, 20 қыркүйек 15.²⁵ 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 колданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық эпидемиологиялық қорытындының болуы	+			
Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау	+			
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+			
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы	+			
Сыныптар бойынша тамактану кестесі тамактану арасындағы аралықты сактау	+			
Ауыз-су режимінің үйымдастырылуы	+			
Дайын өнімнің саласы	+			
Бақылаудағы тағамның болуы	+			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+			
Технологиялық картага сәйкестігі	+			
6 порцияны бақылап өлшеу	+			
1 тағамды үлестіру желісі	+			
2 тағамды үлестіру желісі	+			
1 тағамды үлестіру желісі	+			
3 тағамды үлестіру желісі	+			
Тарату жағдайы (ылғалды заттыпайдалануға тыым салынады)	+			
Асхана қурал жабдықтарын дұрыс сактау	+			
Тамақ ішуді үйымдастыру				
Отыратын орындар саны	+			
Қол жуатын раквиналар саны	+			
Сабынның болуы	+			
Кептіргіштердің болуы	+			
Үстелдерді өндөуге арналған қурал	+			
Жиһаздың жағдайы				
Асхана және ас үй ыдыстарының жеткілікті болуы	+			
Асхананың санитарлық жағдайы	+			
Жинау мүкәммалы (таңбалau және сактау орны!)	-			
Ас блогы үй жағдайларының жай күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» болуы	+			
Ыстық және суық су жабдықтау жүйелерінің, су жылытықтардың жарамдылығы	-			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	-			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+			
Тағамдардың дайындау технологиясын,	+			

тагамды 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 корғаныш арматурасының ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы	-			
Тұрмыстық бөлме				
Арнаіы киімге сактауға арналған шкаф болуы	-			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті	+			
Жуу құралдарын сактау, мерзімі	+			
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	-			
Тамак калдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	-			
Жуу құралдарын сактау және таңбалau шарттары	+			
Дезенфекциялық құралдардың ілеспе күжаттардың болуы	+			
Тоңазытқыштың температуралық режимін тексеру журнالы	+			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+			
Толық тазалау жүргізу журнالы	-			
Сертификаттар сәйкестігі	+			-
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+			
Келіп түскен өнімнің сапасы. Нормаларға сәйкестігі	+			
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	+			
Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журнالы	+			
«С» дәрүмендендіру журнالы	+			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журнالы	+			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерін жеке медициналық кітапшаларының болуы.	+			
Ас мблогы жұмысшыларында бөлде заттардың ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+			
«Денсаулық» журнالы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асханаңың санитарлық тапсынға сәйкес орнады. Журналдар жауаптан төсөттөштөн. Ас блогдерінде озінен түзеді. Сертификаттар төсөткөн емес

Бракераж комиссиясының мүшелері: Комиссия төрагасы

Салханегов М.Р. Есекеев
Бекселісова З.Б. Нұрғалип
Мансасова Р.Р. Жаныбек
Алғашқина Е.А. Аманжан
Хуссейнова А.А. Таскес