

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрагасы:

1. Джамбулова А. С. - М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Искаков Д. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадырасынова А. - директордың оку ісі жөніндегі орынбасары
4. Имангазина А. – гимназия медбикесі
5. Жұкатаева А, Каденова Ж. - алеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ү. – шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
7. Пирмаханова Т. – «Камкоршылық» кеңесінің төраіймы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріп жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің колданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы		+		
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы		+		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралыкты сактау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бакылаудағы тәғамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тәғамды ұлестіру желісі (мармит)		+		
2 тәғамды ұлестіру желісі (мармит)		+		
3 тәғамды ұлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтытуға тығым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тығым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және касыктарды, шашышқыларды жоғары қаратаңып сактау)		+		
Тәғамды дәрүмендендіру		+		
Тығым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамак ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		200		
Көл жуатын раковиналардың саны		3		

Сабынның болуы

3

Кептірғіштердің болуы

+

Жиһаздың жағдайы

+

Үстелдерді өндеге арналған құрал

+

Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі

+

Үйдистердің косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы

+

Асхананың санитариялық жай-күйі

+

Жинау мүкаммалы (таңбалаш, жеке сактау орны)

+

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы

+

Үстілкә және сүкүт сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықшардың жарамдылығы

+

Су бұзру жүйелерінің жарамдылығы

+

Жылу жүйелерінің жарамдылығы

-

Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы

+

Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы

+

Асхананы жуу және өндеге үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы

+

Жуу құралдарының болуы

+

Жуу құралдарын сактау және таңбалаш шарттары (жеке жабық ыдыста)

+

Жуу құралдарын сактау мерзімдерін сактау

+

Жуу құралдарына сертификаттардың болуы

+

Тамак қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы

+

Тамак қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалаш

+

Тамак қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеге (не өндөледі және кім жауапты)

+

Ағындылықты сактау:

- «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеге процесі;

- таза асхана ыдыстарын сактау

+

Тазалау кестесінің болуы

+

Өнімдерді сактау шарттарын сактау. Коймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырыктарда, тауар койғыштарда, стеллаждарда сактау

+

Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Коймада термометрайн, гидрометрдің болуы

+

Тауар көршілестігін сактау

+

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы

+

Кекеністерді жәшіктерде, тауар койғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау

+

Коймалардың санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы

+

+

Тоназытқыштар

Тоназытқыш жабдығының максаты туралы танбалau

+

Термометрлердін болуы

+

Тауар көршілестігін сактау

+

Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінін болуы және сакталуы

+

Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы

+

Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы

+

Ет цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды танбалau

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы

+

Коконіс цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды танбалau

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы

+

Үн цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды танбалau

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудын болуы

+

Нан цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды танбалau

+

Нан сактауга арналған серелерді ендеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінін болуы

+

Нан үгіндісін жинауга арналған ыдыс пен шетканын болуы

+

Санитарлық жағдайы

+

Тыйым салынған өнімдердін болуы

+

Пісіру цехи

Жабдықтар мен мүкәммалды танбалau

+

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-куйі

+

Жерге тұйықтаудын болуы, резенке кілемшелердін болуы

+

Механикалық жедеттүдін жай-күйі

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудың болуы

Персоналдың кол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінін жеке және өндірістік гигиенасын сактау

Жұмырткаларды сактау және пайдалану

Сапа мен кауіпсіздікті күзландыратын құжаттардың болуы

Жұмыртканы сактау шарттары

Жұмыртканы жууга және өндеуте арналған таңбасы бар сыйымдылық

Жұмыртка жууга арналған құрал

Бактеришилді шамның болуы

Буфет

Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парап)

Бага белгілерінің болуы

Сактау шарттарын сактау

Сату шарттары мен мерзімдерін сактау

Санитарлық жағдайы

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудын және пайдаланудың болуы

Құжаттар

Тамак өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар

Автокелікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұксат беру)

Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар

Түскен өнімді өткізу мерзімі

Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

Тағам дайындаудың технологиялық карталары

Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы

«С-дарумендендіру» журналы

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы

_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бакылау ведомосы

Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан еткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

Ас блогынын жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жарапардың болуы

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

Толық тазалау жүргізу журналы

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы

Өндірістік бакылау бағдарламасының болуы

Тұрмыстық болме

Арнайы киімнің косалкы жынытығының болуы

Қызметкердердің жеке заттарын сактауга арналған шкафтың болуы

Арнайы киімді сактауга арналған шкафтың болуы

Душ болмесі, ванна бөлмесі

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жынытығында жұмыс істей мс)

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, танбалануының болуы

Жинау мүкәммалын, танбалауды сактауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

Дезинфекциялық құралдардың, ілесле құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.

Москит торының болуы

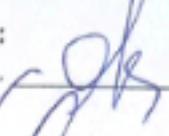
Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

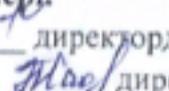
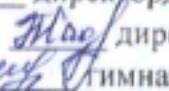
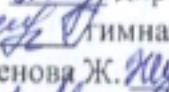
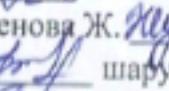
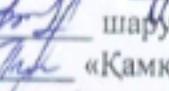
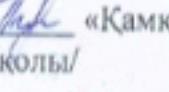
Барни ас шары орнешарга үшады. Ас шары күнделікті нерседенішаңыз шары жағе көзес кепеді. Кейшіншілер анықталған шар.

Бракераж комиссия мүшелерінің колы:

Комиссия төрагасы:

1. Джамбулова А. С.  М. Күрмангалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Искаков Д.  директордың тәрбие-ісі жоніндегі орынбасары
3. Жадырасынова А.  директордың оку ісі жоніндегі орынбасары
4. Имангазина А.  Гимназия медбикесі
5. Жұқатаева А., Каденова Ж.  зеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ү.  шаруашылық салындардың жоніндегі орынбасары
7. Пирмаханова Т.  «Қамқоршылық» кенесінің төрайымы
/коло/

Онім беруші (қызметті жеткізуіші тамақтаныруды үйімдастырган кезде) және/немесе жаупапты аспаз (білім беру үйімінің тамақстаныруды үйімдастырган кезде) танысты Сагын-
(коло/)