

Мектеп асханасын тексеру

АКТІСІ № 6

Мерзімі 27.12.2024 ж

Мектеп Ж.Жабаева тындағы №4 мектеп-гимназиясы

Комиссия -құрамы 5

1. А.Е.Рамазанова –Мектеп директоры, комиссия төрайымы
2. М.Искакова–ДОГЖО
3. А.Б.Бурабаев–Қамқоршылық кеңесінің төрағасы
4. Т.А.Әбдышева–Әлеуметтік педагог
5. К.А.Кусаинова–Медбике

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмиді	Ескерту
Тамақ өнімдерің сапасы ,оларды тасымалдау ,жеткізу түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Дайын өнімдер сапасы		+		
Бақылау тамағының болуы		+		
Дайын өнімнің органолептикалық қасиеттері		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
Тағамдарды дәрумендеу		+		

Ас блогы үй жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі»				
Маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің ,су жылытыштарының жармадағы		+		
Су бұру жүйелерінің жармадағы		+		
Жылыту жүйелерінің жармадағы		+		
Жарыктандыру жүйелерінің жармадағы		+		
Ас үй ыдыстарын жууға және өндеуге арналған жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдардың болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдері		+		

Көрсеткіштер	Сәйкес	Сәйкес емес
Алдыңғы жоспарланған мәзірге бүгінгі күннің мәзірінің сәйкестігі	+	
Асхана жұмыс кестесінің сақталуы	+	
Оқушылардың тамақтану кестесі	+	
Еркін ас мәзіріне бекітілген прайс	+	
Тасымалдаушылар туралы деректер	+	
Су ішу режимі	+	
Дайын өнімдердің сапасы	+	
Бақылау тағамының болуы	+	
Дайын өнімдердің органолептикалық және визуалды сипаты	+	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	
10 адамға арналған тамақ сыбағасының бақылау өлшемі	+	
Тарату (мармиттер) 1 сыбаға	+	
Тарату (мармиттер) 2 сыбаға	+	
Тарату (мармиттер) 3 сыбаға (алюминий ыдыста суытуға болмайды)	+	
Тарату ыдыстарының қалпы (ылғалды ыдыстарды пайдалануға болмайды)	+	
3 тағамды дәрумендендіру: араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылының сертификаты, сақтау жағдайы (бір балаға арналған 25 гр нормасы)	+	
Оқушылардың тамақ ішуін ұйымдастыру		
Отыратын орындар саны	+	
Қол жуатын раковина саны	+	
Сабынның болуы	+	
Қол кептіретін құрал	+	
Жиһаздардың қалпы	+	
Үстелдерді залалсыздандыру құралы (ыдыстар сыртындағы белгілер, залалсыздандыру ерітіндісінің белгісі)	+	
Ыдыстар қалпы	+	
Ыдыстарға сертификаттар	+	
3 кешенді ыдыстардың барлығы	+	
Асхананың санитарлық қалпы	+	
Жинау инвентарі (белгісі, жеке сақтау орны)	+	

Тамақ блогі ғимаратының қалпы		
Ыдыс жуу машиналарын қолдану	+	
Ыдыс жуу ережелерінің барлығы	+	
Ыдыстарды залалсыздандыру	+	
Жуу құралдары	+	
Сақтау жағдайы (беті жабық жеке ыдыста)		
Қоймалар	+	
Сусыма өнімдерді сақтау (ыдыстардың тұратын табанында белгіленген белгілер)	+	
Қоймаларда термометр, гидрометрлердің болуы/ылғалдылық режимі	+	
Өнімдердің сақталу ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Көкөністердің сақталуы (көкөністер тұратын табанында белгіленген белгілер)	+	
Қоймада термометрдің болуы/ылғалдылық режимі	+	
Қоймалардың санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдер		+
Тоңазытқыштар		
Белгілер	+	
Термометрлер	+	
Өнімдердің ерекшеліктері	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Қар қалыңдығының болуы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+
Күндік сынамалардың сақталу жағдайы (таңғы және түстен кейінгі)	+	
Ет цехы		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+
Көкөніс цехы		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	

Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+
Ұн цехы		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+
Ыстық тамақ цехы		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Электрқұралдарының қалпы	+	
Жерге тұйықтау, резенке кілемшелердің болуы	+	
Ауаны сору қалпы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік тазалықтың сақталуы	+	
Жұмыртқаларды сақтау және қолдану		
Жұмыртқаны қабылдау жағдайы	+	
Жұмыртқаны сақтау жағдайы	+	
Жұмыртқаны жуу ыдысы	+	
Жұмыртқаны жуу құралы	+	
Санитарлық қалпы	+	
Бактерицидтік шам	+	
Буфет		
Мөрмен расталған прайс	+	
Бағалардың болуы	+	
Сату мерзімі	+	
Санитарлық қалпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+

Құжаттар		
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары	+	
Сәйкестендіру сертификаттары	+	
Келген өнімдердің мерзімі	+	
Келген өнімдердің сапалық нормаларға сәйкестігі	+	
Технологиялық карталар	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің бракераждық журналы	+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай дайын өнімдердің сапалылығы	+	
«С дәрумендендіру» журналы	+	
Тамақ пен кулинарлық өнімдердің оргалептикалық бағалауының журналы	+	
Тамақ блогі қызметкерлерін карау нәтижелерінің журналы	+	
___күн ___ай___ жылға тамақ өнімдерінің орындалу жағдайын бақылау ведомосі	+	
Тазалау уақыты журналы	+	
Тоңазытқыштардың температура режимі журналы	+	
Жеке бөлме		
Ауыстыруға арналған 3 кешенді киім	+	
Сырт киімге арналған шкаф	+	
Арнайы киімге арналған шкаф	+	
Шомылатын бөлме	+	
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуу құралдары, арнайы ұзын халат, залалсыздандыру кілемшесінің болуы)	+	
Асхана қызметкерлерінің сырт келбеті (киімдерінің тазалықтары, ұқыптылықтары)	+	

Тексеру барысында анықталды:

Тексеру барысында комиссия мүшелері мақсат ретін баға берді. Асхана бөлме ішіндегі Азлу - тұрғынға сапалы тексерілді. Асханадағы санитарлық жағдайға мақсат Қызметкерлер арнайы киімде. Шатаңдандық үшін мақсат. Азлу - тұрғынға сапалы шараларға көрсетілген еді.

Комиссия колдары:

 Искакова М.
 Бурабаев А.Б.
 Әбдышева Т.А
 Кусаинова К.А.

Тамактану жөніндегі комиссия актісімен таныстым

Асхана меңгерушісі:  Кулумбаева С.Б.

Мектеп директоры:  Рамазанова А.Е.

