

Мерзімі 26.02.2025 жыл

Мектеп Ж.Жабаева тындағы №4 мектеп-гимназиясы

Комиссия - құрамы 5

1. А.Е.Рамазанова –Мектеп директоры, комиссия төрайымы
2. М.Искакова-ДОІЖО
3. А.Б.Бурабаев-Қамқоршылықкеңесінің төрағасы
4. Әбдышева Т.А.- әлеуметтік педагог
- 5.К.А.Кусаинова –мектеп мед бикесі

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмиді	Ескерту
Тамақ өнімдерін 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 (аллюминий 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 (танғы 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 калпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+
Үн цехы		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Жуу құралдарының болуы	+	
Жуу құралдарының белгілері мен сақталу жағдайы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық калпы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+
Ыстық тамақ цехы		
Құралдар мен инвентарьлердің белгілері	+	
Электрқұралдарының калпы	+	
Жерге тұйықтау, резенке кілемшелердің болуы	+	
Ауаны сору калпы	+	
Тазалау кестесі	+	
Санитарлық калпы	+	
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 калпы	+	
Бактерицидтік шам	+	
Буфет		
Мөрмен расталған прайс	+	
Бағалардың болуы	+	
Сату мерзімі	+	
Санитарлық калпы	+	
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:

Оқушылардың тамақтануын тексеру барысында асхана биологиялық санитария-гигиенасын, киімдерін, тамаққа сай болуын тексерді. Асхана қызметкерлерінің түсіне барысында асхана тазалығы мен сырт киімдерін санитария нормаларына сай болуы мен тамақтардың орындалуын тексерді. Асхана биологиялық тазалығы мен ауа-түтік сапасы, дүние сақталуы режимі де қаралды. Қолымыз "тамақ"дың бәрі бар!

Комиссия колдары:

 Искакова М.
 Бурабаев А.Б.
 Обдышева Т.А.
 Кусаинова К.А.
 Адилдурва Н.С.

Тамактану жөніндегі комиссия актісімен таныстым

Асхана меңгерушісі:  Кулумбаева С.Б.

Мектеп директоры:  Рамазанова А.Е.