

Мектеп асханасын тексеру

АКТІСІ № 1

Мерзімі 06.09.2024

Мектеп Ж.Жабаева тындағы №4 мектеп-гимназиясы

Комиссия -құрамы 5

1. Б.А.Мағзумова –Мектеп директоры, комиссия төрайымы
2. М.Искакова-ДОГЖО
3. С.К.Смаилова-Қамқоршылықкеңесінің төрайымы
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 өнімдерінің 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

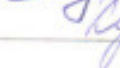
«Ыдыс жуу ережесі»				
Мандайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің ,су жылытыштарының жармадағы		+		
Су бұру жүйелерінің жармадағы		+		
Жылыту жүйелерінің жармадағы		+		
Жарыктандыру жүйелерінің жармадағы		+		
Ас үй ыдыстарын жууға және өндеуге арналған жағдайлардың болуы		+		
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	224	
Қол жуатын раковина саны	8	
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		+
Тоназытқыштар		
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		+
Үн 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		+

Комиссия қолдары:

	Искакова М.
	Смаилова С.К
	Обдышева Т.А
	Кусаинова К.А.

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым
Асхана меңгерушісі:  Кулумбаева С.Б.

Мектеп директоры:  Магзумова Б.А.



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	+	
Тоназытқыштардың температура режимі журналы	+	
Жеке бөлме		
Ауыстыруға арналған 3 кешенді киім	+	
Сырт киімге арналған шкаф	+	
Арнайы киімге арналған шкаф	+	
Шоғылатын бөлме	+	
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуу құралдары, арнайы ұзын халат, залалсыздандыру кілемшесінің болуы)	+	
Асхана қызметкерлерінің сырт келбеті (киімдерінің тазалықтары, ұқыптылықтары)	+	

Тексеру барысында анықталды:

Асхананың тексеру барысында асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары табылды, киімдері таза болды. Ас блогінде азық-түлік қоймалары санитария нормаларына сәйкес, азық-түліктің сапасы табылды және құжаттары толықтай бар. Жоспармен жүзгізілетін сәткес тапаларда дайындалуда. Тапалардың сапасы мен ауаның өте таза.