

**Бракераждық комиссия мүшелері тексеру жұмыстарының актісі**

Күні 12.09.2023 № 1

Ғани Мұратбаев атындағы гимназиясы

Қызметті жеткізуші: «ИП Токсеитов»

**Мынадай құрамдағы комиссиялар:**

Комиссия төрағасы:

1. Гимназия директоры А.К.Кайпулдаев

**Комиссия мүшелері:**

Ғалимжанованың кәсіп төрайымы: Р.А. Жаппарбаева

Должисо Шайдарханқызы Ш

Должисо Сатиев К.Ғ.

Должисо Исмаев А

Әкімшілік меңгерушісі Аманжол Т.Б.

Сыртқы байланыс бөлімі Ч. Шайманова

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:**

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Тыйым салынған тағамның болуы		✓		тыйым салынған тағам жоқ
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)	✓			
3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)	✓			
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		Алғашқы дәрумендендіру

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		тамаққа байланысты емес тауарлар жоқ
Отырғызу орындарының саны	120			жеткілікті
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		✓		тамақ баяу саяттан бастап беріледі.
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		✓		күтіпке беріледі.
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Сабынның болуы		3		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		1		
Жиһаздың жай-күйі		✓		жеткілікті, ескі
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		санитариялық тамаққа сәй.
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		таңбалау
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы				
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	✓			жүйелері жарамды
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	✓			ылғалдан қорғанышы бар шамдар бар
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		✓		арнайы бөлек бөлек
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		сертификаттар бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		қалдықтарын жинауға арналған
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	✓			

Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	✓			жетілген кестесі болуы
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	✓			таза қолдай аласың деген белгілер
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		✓		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		✓		санитариялық жай-күйі қамтамасыз
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
<b>Ет цехы - ет жоқ, арнап ернеулер, пүрне.</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
<b>Көкөніс цехы +</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
<b>Ұн цехы - жоқ, арнап пүрне сәлеметі.</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерігіндісінің болуы		✓		

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	✓			ноқ
Бактерицидті шам	✓			ноқ
<b>Буфет</b>				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
_____ жылғы _____ 10 күнішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		Қытапшалары бар.
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың ірінді аурулардың және жаралардың болуы				Бүкіл жұмыскерлерде тексерілген.
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы				
Күрделі жинау жүргізу журналы	✓			журнал ақпараттары



Комиссияның қолдары:

1. Ресмилік директоры, комиссия председатели  
А. К. Жәнісбаев
2. Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары  
Ш. Саламатқызы
3. Балалар кабинетінің меңгерушісі  
Т. Жаппасбаева Р. К.
4. Директордың тәрбиісі жөніндегі орынбасары  
С. Сатиев К. Н.
5. Директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары  
С. Д. Шақов
6. Заңгерлік бөлім
7. Әкімнің кеңесшісі  
М. Жәнісбаева

Таныстым:

Бас аспазшы Жәнісбаева А. А.  
(Аты-жөні, тегі, қолы)

