

Бракераждық комиссия мүшелері тексеру жұмыстарының актісі

Күні 20.11.23 № 3

Ғани Мұратбаев атындағы гимназиясы

Қызметті жеткізуші: «ИП Токситов»

Мынадай құрамдағы комиссиялар:

Комиссия төрағасы:

1. Гимназия директоры А.К. Кайпулдаев

Комиссия мүшелері:

2. Директордың оқу ісі мәжілісін өкілдері

Ш.Т. Мамбеталиева

3. Асанов Кайратбек келесі топ оқытушы

Р.В. Тамабаева

4. Директордың тәрбие ісі мәжілісін өкілдері

Х.Н. Сағиев

5. Директордың шаруашылық ісі мәжілісін өкілдері

Х. Исаков

6. Аудиттік персонал

А.Б. Ахметов

7. Мұдир

К. Тамабаева

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		✓		
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		✓		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		мүйіз салынған тағамдар мен өнімдер жоқ
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		сатылмайтын өнім тауарлар жоқ
Отырғызу орындарының саны				120
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		✓		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		✓		
Жиһаздың жай-күйі		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		✓		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
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		✓		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
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		✓		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
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		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы		✓		

Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитариялық жай-күйі		✓		
Пісіру цехы				
Жабдыктар мен мүкәмналды танбалау		✓		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Санитариялық жай-күй		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуаландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шам		✓		
Буфет				
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		✓		
Құжаттар				
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 фабрикалардың 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		✓		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		✓		
Күрделі жинау жүргізу журналы		✓		

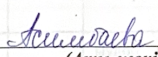
Комиссияның қолдары:

1. Ташаев дарижан, комиссия төрағасы
2. Директордың оқу ісі бойынша орынбасары
3. Кабинетшінің көмекшісі
4. Директордың тәрбие ісі бойынша орынбасары
5. Мұдрик
6. Әбулмәтін пұрғал
7. Директордың шаруашылық ісі бойынша орынбасары

 А.К. Гейлыуров
 М.Д. Муратбеков
 Р.С. Хаматова
 Р.Н. Сагымов
 К. Таймасhev
 А. Абдрахмиев
 С.Д. Шерматов

Таныстым:

Бас аспазшы



 (Аты-жөні, тегі, қолы)

