

«Бекітін»
280 орта мектеп директоры
Ж.Кумекбаева



Күні: 1.09.22.

№ 1

Ыйым беру ұйымы: №280 орта мектеп

Төмендегі құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы: Мектеп директоры-Ж.Кумекбаева

Комиссия мүшелері: Д.Абжаппарова -заманорылық кенесінің төрайымы
М.Прманов- директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;
И. Садықова-мектеп әлеуметтік педагогы;
Г.Тобаликова-мектеп медбикесі;

Асханата, ас бөлгішше келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Қуылызды мезгілдің перспективалық мезгілге сәйкестілігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін жазірге арналған бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын опінің сапасы		✓		
Вақылдаудағы тағамның болуы		✓		
Дайын,далған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестілігі		✓		
10 порцияны бақылап олшеу		✓		

Тазалық үлестіру жетісі (мармит)		✓			
2 тағамды үлестіру жетісі (мармит)		✓			
3 тағамды үлестіру жетісі (мармит) (алюминий ыдыста сақтауға тыйым салынды)		✓			
Тарату жағдайы (ығылды зәтты пайдалануға тыйым салынды)		✓			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓			
Тығамды тәртуменденіңіру	—				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сауданы және пайдаланудың болуы		✓			
Тамақпен байланысты емес тауарлардың сауданың болуы		✓			
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отпратын орындар саны		орн. 6 кп. 1			
Қол жұтып раковиналардың саны		раковина - 7			
Сабындың болуы		✓			
Кептірігіштердің болуы		✓			
Жиһаздың жағдайы		қанағатт.			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	—				
Асхана және ие үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		қанағатт.			
Ыдыстың қосалқы жаныштығының жеткіліктілігі және болуы		қанағатт. - 7			
Асхананың санитариялық жай-күйі		қанағатт.			
Жинау мүқамалы (танбалау, жоқе сақтау орны)		✓			
Ас болоты-үй-жайларынның жай-күйі					
«Ыдыс жуу срезжесі» мандайшысының болуы		✓			
Ыстық және суық сүменжабыдықтау жүйелерінің, су жылыттығының жарамдылығы		✓			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓			

Таманы үлестіру жегісі (мермит)		✓			
2 тағамды үлестіру жегісі (мермит)		✓			
3 тағамды үлестіру жегісі (мермит) (аппетитті елдіста суытуға тыйым салынады)		✓			
Тарату жегісін (ылғалды зытты пайдалануға тыйым салынады)		✓			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қысықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓			
Тағамды дәрмендендіру	—				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓			
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓			
Тамақ інуіді ұйымдастыру					
Отырғын орындар саны		қосымша			
Қол жұтатын раковиналардың саны		қосымша-17			
Сабынның болуы		✓			
Кептірігіштердің болуы		✓			
Жийелінің жегісін		қосымша			
Үстелдері өңделуге арналған құрал	—				
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		қосымша-14			
Ыдыстың қосалқы жабдығының жеткіліктілігі және болуы		қосымша-17			
Асхананың санитариялық жай-күйі		қосымша-16			
Жинау мүқамалы (таңбалау, жеке сақтау орыны)		✓			
Ас биогигиена-жайының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жабдықтағыштардың жарамдылығы		✓			
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓			
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓			

Құрылыс жүйелерінің жарамдылығы							✓
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, кетіп қалған қорғаныш бар шамдардың болуы							✓
Асханыны жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жабдықтардың болуы							✓
Жуу құралдарының болуы							✓
Жуу құралдарын сақтау және тарту шарттары (жеке жабдық ыдыста)							✓
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау			✓				
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы			✓				
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				✓			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың сындықтығы танылауы				✓			
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделісі және кім жауапты)				✓			
Азықтылықты сақтау: - «Гас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхан ыдыстарын сақтау							✓
Тазау кестесінің болуы				✓			
Өнімдері сақтау шарттарын сақтау							
Қоймалар							
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойлыштарда, стеллаждарда сақтау				✓			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы				✓			
Тауар көріністігінің сақтауы				✓			
Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы				✓			
Көкөністерді жасіктерде, тауар қойлыштарда, тегелдердегі танылған сындықтықтарда сақтау				✓			
Қоймалардың санитарлық жағдайы				✓			
Тұйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатуының және пайдаланудың болуы				✓			

Жеке өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар				
Автоқолікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	✓			
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келін түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бұжыражылық журналы	✓			
«С-дарумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
_____ж. _____ес өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Ас блогының жұмысшыларына белге заттардың, іріңді аурұлардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нтижелері туралы		✓		
Толық тазылау жүргізу журналы	✓			
Іопаздықштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	✓			
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жылтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафының болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналға шкафтың болуы		✓		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	✓			

қызметкерлерінің сыртқы келбеті (формалш
қызыл, ұқынтылысты, арнайы киімінің толық
қанықтығында жүзінс істейме)

ЖЕНАУ МҰҚАМАЛЫ, ОЛАРДЫ ЖЕТІЛІКІЛІГІ, ТАҢБАЛАҒАНЫНЫ
БІЛУШЫ

Жинау мұқамының, таңбаулы сақтауға арналған жекке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

Дезинфекциялық құралдардың іс-іспе құжаттардың болуы.
Олардың сақтау шарттары.

Москва: турпынык бодуы

Жұмыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Wann werden wir in der Zukunft leben?
Dunkelste Nacht, wenn der Stern der Nacht
schwebt in der Nacht, wie der Stern der Nacht
schwebt in der Nacht, wie der Stern der Nacht?

Комиссионный магазин:

Комиссия тараласы: Мектеп директоры Ж.Күмекбаева

Комиссия мүшелері: Д.Абжаншарова - хаткүршілік кеңесінің төрйылымы

М.Ирмапов – директордын тарбия исі жөніндөгү басырыгы;

И. Салықова - мектеп әлеуметтік педагогі; 1276

Г.Тобалникова-мектеп мугаликеси;

Өнім беруші (қызметі жеткізуші) тамақтандыруды ұйымдастырған кезде және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты  (қолы)