

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі (бракераж)

Күні 14.02.24ж

№ 3

Білім беру ұйымы

Мектеп - иштермен

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия: төрайымы: Курманов А.Н.

мүшелері: Дүйсенбаева М.Н.

медбике: Есенбулова М.С.

диетбике: Мухомбетова Т.Н.

педагог - психолог: Рамзанбетова А.М.

педагог - ұйымдастырушы: Сюндүк А.М.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:



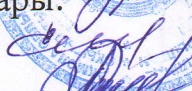

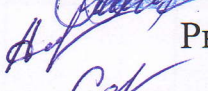

| Көрсеткіш | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|---|---------------|---------------|-----------------|----------------|
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі | | + | | |
| Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы | | + | | |
| Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау | | + | | |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс | | + | | |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру | | + | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | + | | |
| 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 | | мен | | түпсіз есептеу |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | | | түпсіз есептеу |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру | | | | |
| Отыратын орындар саны | | +150 | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | +4 | | |

| | | | | |
|---|--|-------|--|--|
| Сабынның болуы | | + | | |
| Кептіргіштердің болуы | | + | | |
| Жиһаздың жағдайы | | + | | |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі | | + | | |
| Асхананың санитариялық жай-күйі | | + | | |
| Ас блогы үй-жайларының жай-күйі | | | | |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы | | + | | |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы | | моцел | | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | | моцел | | |
| Жуу құралдарының болуы | | моцел | | |
| Тазалау кестесінің болуы | | + | | |
| Буфет | | | | |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) | | + | | |
| Баға белгілерінің болуы | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | моц | | |
| Құжаттар | | | | |
| Сертификаттар, сәйкестікті туралы декларациялар | | + | | |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі | | + | | |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі | | + | | |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы | | + | | |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы | | + | | |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы | | + | | |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы | | + | | |
| Толық тазалау жүргізу журналы | | + | | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру барысында, ақшаның
мәнін көй - күйі тәмамға есі.
Берілу дайындалған тәртіпті
қалыптандырып есі тәмам
Дайындалған тәртіптің дұрыс
емесін қолданылғандық.

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

1. Мектеп директоры комиссияның төрайымы:  Курмашева А.Н.
Комиссияның мүшелері:
2. Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:  Кайржанова М.Н.
3. Медбике:  Есембулова М.С
4. Диетбике:  Муханбетова Г.Н.
5. Педагог - психолог:  Рысмаганбетова А.М.
6. Педагог - ұйымдастырушы:  Сյондык А.М.