



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Таға белгілерінің болуы | | + | | |
| Сақтау шарттарын сақтау | | + | | |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Жиыны | | | | |


Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:


Комиссияның қолдары:

Комиссия төрағасы: Ерлан Зәйтөнұлы Мәкен - 


Комиссия мүшелері:


А. К. Кабиденов - 

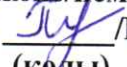
Л.Н. Колайдова - 

Т.Н. Колобкова - 

Ю.И. Денисевич - 

Е.А. Юркевич - 

Ю.В. Борисова - 

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

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Ұн цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Нан цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы | | + | | |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы | | + | | |
| Пісіру цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі | | + | | |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы | | + | | |
| Механикалық желдетудің жай-күйі | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау | | + | | |
| Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану | | | | |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы | | + | | |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары | | + | | |
| Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық | | + | | |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал | | + | | |
| Бактерицидті шамның болуы | | + | | |
| Буфет | | | | |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) | | + | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| амақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не әнделеді және кім жауапты) | | + | | |
| Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау | | + | | |
| Тазалау кестесінің болуы | | + | | |
| Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау | | | | |
| Қоймалар | | | | |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау | | + | | |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы | | + | | |
| Тауар көршілестігін сақтау | | + | | |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы | | + | | |
| Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау | | + | | |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тоңазытқыштар | | | | |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау | | + | | |
| Термометрлердің болуы | | + | | |
| Тауар көршілестігін сақтау | | + | | |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы | | + | | |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы | | + | | |
| Ет цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Көкөніс цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Тағамды дәрумендендіру | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | + | | |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру | | | | |
| Отыратын орындар саны | | + | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | + | | |
| Сабынның болуы | | + | | |
| Кептіргіштердің болуы | | + | | |
| Жиһаздың жағдайы | | + | | |
| 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» мандайшасының болуы | | + | | |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы | | + | | |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | | + | | |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы | | + | | |
| Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың 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 | | + | | |

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 09.04.2022

№ 15

Білім беру ұйымы: «Дарын» мектеп-лицейі КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда): ИП «Паскаль Н. Н.»

Мынадай құрамдағы комиссия:

Сарапшылық комиссияның мүшелері:

Комиссии төрағасы: Ерлан Зәйтөнұлы Мәкен - «Дарын» мектеп-лицейі» КММ директоры

Комиссия мүшесі:

А. К. Кабиденов - директордың тәрбие жұмысы бойынша орынбасары

Л.Н. Колайдова - директордың оқу ісі жөніндегі (бастауыш мектеп) орынбасары

Т.Н.Колобкова - медициналық қызметкер

Ю.И. Денисевич - Қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Н. Н. Паскаль- өндіріс меңгерушісі

Е.А.Юркевич - ата-аналар қоғамы

Ю.В. Борисова- ата-аналар қоғамы

Асханаға, ас блогына 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 | | + | | |
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі | | + | | |
| Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы | | + | | |
| Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау | | + | | |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру | | + | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | + | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | + | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | + | | |
| 1 тағамды үлестіру желісі (мармит) | | + | | |
| 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) | | + | | |