


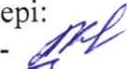
Саға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Жиыны		+		


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

амақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді 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		f		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		f		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		f		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		f		
Қол жуатын раковиналардың саны		f		
Сабынның болуы		f		
Кептіргіштердің болуы		f		
Жиһаздың жағдайы		f		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		f		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		f		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		f		
Асхананың санитариялық жай-күйі		f		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		f		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		f		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		f		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		f		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		f		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		f		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		f		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		f		
Жуу құралдарының болуы		f		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		f		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		f		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		f		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		f		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		f		

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 24.05.26 з.

№ 18

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)		+		