

Күні 23.01.2023

№ 5

Білім беру ұйымы №2 жасөспірім білім берелік мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ӘК «Смоловский» О.И.

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 | | ✓ | | |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс | | ✓ | | |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру | | ✓ | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | ✓ | | Захфар |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | ✓ | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | ✓ | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | ✓ | | |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) | | ✓ | | |
| Тағамды дәрумендендіру | | | | |
| Ғыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | ✓ | | |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | ✓ | | |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру | | | | |
| Отыратын орындар саны | | 120 | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | 3 | | |
| Сабынның болуы | | + | | |
| Кептіргіштердің болуы | | + | | |
| Жиһаздың жағдайы | | ортасы | | |
| Үстелдерді өндеуге арналған құрал | | + | | |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі | | таза | | |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы | | әртіз 3 реттен | | |
| Асхананың санитариялық жай-күйі | | + | | |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны) | | + | | |
| Ас блогы үй-жайларының жай-күйі | | | | |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының 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 | | | + | | |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) | | | + | | аспазшы |
| 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 | | | + | | |
| Пісіру цехы | | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | | + | | |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі | | | + | | |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы | | | | | |
| Механикалық желдетудің жай-күйі | | | | | |

| | | | | |
|---|--|-------|--|--|
| Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау | | + | | |
| Буфет | | | | |
| Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) | | + | | |
| Баға белгілерінің болуы | | + | | |
| Сақтау шарттарын сақтау | | + | | |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыным салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Құжаттар | | | | |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар | | + | | |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру) | | + | | |
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар | | + | | |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі | | + | | |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі | | + | | |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары | | + | | |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы | | + | | |
| «С-дәрумендендіру» журналы | | — | | |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы | | + | | |
| _____ ж. _____ ас 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 жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы | | + | | |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы | | + | | |
| Толық тазалау жүргізу журналы | | + | | |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы | | + | | |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы | | + | | |
| Тұрмыстық бөлме | | | | |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы | | + | | |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы | | + | | |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы | | + | | |
| Душ бөлмесі, ванна бөлмесі | | және. | | |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) | | + | | |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы | | + | | |

арисейн бөтеев бар

| | | | | |
|---|--|----|---|--|
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы | | + | | |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. | | + | | |
| Москит торының болуы | | + | | |
| Жиыны | | 87 | 2 | |

Ас мәзірі:

Сығар етпен дайындаған көже 200/250 гр
 Қант қосылған пельмені 40 гр
 Ашыға 150 гр
 Сүт және қант қосылған шәкі 200 гр
 Қан 20/40 гр.
 Сығар етпен қосылған қосымша пельмендер қалтаға сәйкес дайындалған. Келесі етпені мақсат піскен кеспенен тұрғыдан қосындылар бір келіге. Дегенмен қорымата сәйкес. Шәкі ақпен қантпен тартылған. Қан қорымата сәйкес өлшемдері келеді.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелері тексеру барысында зерттеу нәтижелерін тапқан жоқ. Құрғалықтар сәйкес. Әліппені тапқырап өлшемсіз сәйкес. Тамақтану ілеу қалпына, ас дайындау бөлмесі, қойнақ, районы өкілінің сапасы, санитариялық жағдай бәрі қорымата сәйкес келеді.

Комиссияның қолдары:

Ильмова Н. А. *[Signature]*
 Марина Турсыбайлова *[Signature]*
 Дарманов А. Н. *[Signature]*

Комиссияның 2 н. *[Signature]*

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты *[Signature]* (қолы)

