

ЦИКЛОГРАММАСЫ

№	Атауы	Бағалау
1	Дайын тағамның ас мәзірімен сәйкестігі;	
1.1.	Тағамды дайындау технологиясының көрсетілген технологиялық карталардағы сәйкестігі;	
2	Азық-түлік өнімдерін жеткізушілердің жұмысының сапалылығы	
2.1.	Тамақ өнімдерінің сертификатының сәйкестігі;	
2.2.	Тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналының толтырылуы;	
3. Тамақтану құжаттарының жүргізілуі		
3.1.	Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераж журналы;	
3.2.	С – дәрумендендіру журналы	
3.3.	Дайын тағамның органолептикалық бағалау журналы	
3.4.	Дайын тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі	
4. Азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау		
4.1.	Тоңазытқыштағы өнімдердің сақтау температурасының сәйкестігі;	
4.2.	Тамақтану режимінің ұйымдастырылуы мен таратылу нормаларының сақталуы;	
4.3.	Тамақтандыру арасындағы интервалдың сақталуы;	
4.4.	Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар;	
4.5.	Тәулік сынаманың қалдырылуы;	
5. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена қағидаларын сақталуы		
5.1.	Жұмыскерлерді тексеріп-қарау нәтижелері журналы	
5.2.	Жұмыскерлердің таза арнайы киімінің талапқа сәйкестігі	
5.3.	Жұмыскерлердің жеке бас гигиена талаптарының сақтауы;	
5.4.	Асхана қызметкерлерінің медициналық кітапшаларының талапқа сәйкестігі;	
5.5.	Ас блогы жұмыскерлерін тексеріп-қарау журналының сәйкестігі;	
6	Асхана бөлмесінің санитарлық-профилактикалық тазалық жай-күйі	
6.1.	Асханада артық ауыс заттардың болмауын қадағалауы;	
6.2.	Өндірістік бақылау қорытындысымен танысуы;	
6.3.	Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективтік ас мәзіріне сәйкес келуін және ас мәзірінің топтарда ілінуі;	
6.4.	Асхана жабықтарының жай-күйіне (сынғына, жарығына) мониторинг жүргізуі;	
6.5.	Асхананың тазалық жай-күйі;	
6.6.	Жабдықтардың таңбалануы;	

