

### Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10.09.22

№ 1

Білім беру үйімі К. Байсейітова атындағы тірек мектебі  
Қызыметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айтбаяева Н., Амиршана К., Елеуізово Г.,  
Стаикушев а, Молменжанова Ш., Немісбекова В.,  
Күтумшова Г.

Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сактау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимінүйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалыққасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды ұlestіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды ұlestіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды ұlestіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сақтау)		+	
Тагамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тагамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+	
<b>Тамақ ішуді үйімдастыру</b>			
Отыратын орындар саны		+	
Көл жуатын раковиналардың саны		+	
Сабынның болуы		+	
Кептірғіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердіөндеугеарналғанқұрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдистердің қосалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сақтау орны)		+	
<b>Ас блогың-жайларының жай-күйі</b>			
«Үйдис жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Үйстық және сүкү сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы		+	
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу кұралдарының болуы		+	

(жекежабықысты)		+	
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+	
Тамақ қалдықтары арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		+	
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+	
Тазалау кестесінің болуы		+	

#### **Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау**

<b>Коймалар</b>			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+	
Таяар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		+	
Көкөністерді жәшіктерде, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+	
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	

<b>Тоңазытқыштар</b>			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+	
Термометрлердің болуы		+	
Таяар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы		+	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың , шанышқыларды жоғарықаратып сактау )		+	
Тағамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+	
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>			
Отыратын орындар саны		40	
Кол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердіңдеугеарналғанқұрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Ұйдыстың қосалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сактау орны)		+	
<b>Ас блогың-жайларының жай-күйі</b>			
«Ұйдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+	
Ұстық және сұық 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 өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу құралдарының болуы		+	

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау		+		
<b>Жұмыртқаларды сактау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сактау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-тұлікті 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		+		
<u>2022</u> ж. <u>09</u> ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық мтексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді 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		+	
<b>Тұрмыстық бөлме</b>			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+	
Кызметкерлердің жеке заттарын сақтауга арналған шкафтың болуы		+	
Арнайы киімді сақтауга арналған шкафтың болуы		+	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкәммалың, таңбалауды сақтауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілесспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
<b>Жиыны</b>		+	

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Оқындерде сақтау шарттары сағталған  
тамақ оқындерінің пәннелерінің мерзілдері үзілтілес  
қадамданған.*

Комиссияның колдары:

*Айрамаша Н  
Айтбасов Н  
Көкшетінбаева Ш  
Елеусізбаев Г  
Стаикұлова А  
Кемеденекова К  
Күтүмшіко*



**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 21.09.22

№

Білім беру үйімі Ж.Балғашілов атындағы түрк мектебі  
Кызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ахсананаға Ф. Назметжанова и.  
Стаикұлов а. Елеусізова Г. Рұтуншілов к.  
Жеміскеевова Ж. Ұтбаев ғ.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің колданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы			—	
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сакталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимінүйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалықкасметі		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		+		

(жекежабықыдыста)			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+		
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Тамак қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+		
Тамак қалдықтары арналған контейнерлерді өндеду (не өндөледі және кім жауапты)			
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеду процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау			
Тазалау кестесінің болуы			-

#### **Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау**

<b>Қоймалар</b>			
Сузымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы			
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауаркөйғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		

<b>Тоңазытқыштар</b>			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+		
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалықаспаптардың дүрыссақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғарықаратып сактау )		-	
Тағамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+	
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>			
Отыратын орындар саны		40	
Қол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		1	
Жиһаздың жағдайы		тамыр	
Үстелдердің деугеарналған күрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		жарыс	
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		тамыр сай	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сактау орны)			
<b>Ас блогың-жайларының жай-күйі</b>			
«Ұйдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Ұстық және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықшардың жарамдылығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		-	
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу күралдарының болуы		+	

Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердің дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы				
Персоналдың колжуулық және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асханақызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасы нсақтау			+	
<b>Жұмыртқаларды сактау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздіктің күеландыратын күжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сактау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
<b>Күжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізу шілдермен жасалған шарттар				
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар				
Түсken өнімді өткізу мерзімі				
Келіп түсken 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			+	
<u>2022</u> ж. <u>09</u> ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы			+	
Жұмыс орнында медициналық мтексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы			+	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы			+	

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+		
Толық тазалаужүргізу журналы	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			
<b>Тұрмыстық бөлме</b>			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		—	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкеммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
<b>Жиыны</b>			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Тізімдердің нормасы мен кандидат  
мешінде есептес ас міншіри дүріс құралдан  
бірақ, ас міншірінде тозаңдор менине  
ріңде оның тиімділікі бар. Хорош дүріс көз  
дату.*

Комиссияның қолдары:

*Амангельдинов А.  
Айтбасов А.  
Алғашбеков А.  
Сапанкулов А.  
Елеусізбеков А.  
Кейнешбеков А.  
Жұтумшілов А.  
Орнел (қолы)*

Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты

### Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 07.10

№ 3

Білім беру үйімі М. Пәнделігова отындағы мерек мектебі  
Қызметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай қурамдағы комиссия:

Жибекова Н; Жерашекина Н; Елеусірова Г;  
Салжұлдыза Г; Әбдішетқанова Ш; Нұржабекова Е;  
Жерушиева Г

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-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 режимінүйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалықкасметі		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		+		

(жекежабықыда)			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалau	+		
Тамақ қалдықтары арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)	+		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+	+	
Тазалау кестесінің болуы	+		

#### **Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау**

<b>Қоймалар</b>			
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, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+	
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	

<b>Тоңазытқыштар</b>			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалau		+	
Термометрлердің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалықаспаптардың дүрыссақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғарықаратып сактау )		+	
Тағамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы			+
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			+
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>			
Отыратын орындар саны		40	
Кол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептірғіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердің деугеарналғанқұрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Ұйдыстың қосалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	
<b>Ас блогың-жайларының жай-күйі</b>			
«Ұйдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+	
Ұстық және сүкү сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтардың жарамдылығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы			
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу құралдарының болуы		+	

Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердің дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Персоналдың колжуу үйлек кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асханақызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасының сактау				
<b>Жұмыртқаларды сактау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздіктің күштіліктерін анықтаудың болуы				
Жұмыртқаны сактау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерін жеткізу шарттарын анықтаудың болуы	+			
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	+			
2002 ж. 10 ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	+			
Жұмыс орнында медициналық мтексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+			
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+			

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы				1
Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы			+	
<b>Ет цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Санитарлықжағдайы				
Тыйымсалынғантагамдар мен өнімдердідайындаудын, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы				
<b>Көкөнісцехи</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Санитарлықжағдайы				
Тыйымсалынғантагамдар мен өнімдердідайындаудын, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы				
<b>Ұн цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Санитарлықжағдайы				
Тыйымсалынғантагамдар мен өнімдердідайындаудын, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы				
<b>Нан цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Нан сактауғаарналғансөрелердіөндегеарналған 1% сіркесуыерітіндісініңболуы				
Нан үгіндісініңжинауғаарналғаныдыс пен щетканыңболуы				
Санитарлықжағдайы				
Тыйымсалынғанөнімдердіңболуы				
<b>Пісіру цехи</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Электр жабдықтарыныңжарамдылығыжәнежай-күйі				
Жергетүйктаудыңболуы, резенкеқілемшелдердіңболуы				
Механикалықжелдетудіңжай-күйі				
Санитарлық жағдайы				

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	
Толық тазалау жүргізу журналы		-	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		-	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		-	
<b>Тұрмыстық бөлме</b>			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауға арналған шкафтың болуы		+	
Арнайы киімді сактауға арналған шкафтың болуы		+	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сактауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
<b>Жиыны</b>			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Пәнненаныншынан оржеткүй саласын тексерілген. Барлық  
предметтер тураңтады. Анындағы салынған технологиялар  
сабакталады.*

Комиссияның қолдары:

Амангельдаева Н  
Айбаяева Н  
Елеусінбаева Е  
Шолданғанова Ш  
Самбурова А  
Немесекеевова Е  
Рұлымова Г



(КОЛЫ)

Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты

### Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 25. 10. 2022

№ 4

Білім беру үйімі К. Байсеитова атандам тірек мектебі  
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айтбаяева Н. Н., Аирашина К., Елеусізбаев Т.,  
Кұтунова Г. С., Стамбулова А., Назметнисабов Ш.,  
Кенжебекова Қ.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-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 режимінүйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалыққасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды ұлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды ұлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды ұлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сүйтуға тыйым салынады)		+		

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		+	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>			
Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы		+	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+	
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+	
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+	
Бактерицидті шамның болуы		+	
<b>Құжаттар</b>			
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-дәрүмендендіру» журналы		+	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+	
2022 ж. 10 ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+	
Жұмыс орнында медициналық мтексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жарапардың болуы		+	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың, шанышқыларды жоғарықаратып сактау)		+	
Тағамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+	
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>			
Отыратын орындар саны		+ 80	
Қол жуатын раковиналардың саны		+ 8	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердің деугеарналғанкүрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сактау орны)		+	
<b>Ас блогыүй-жайларының жай-күйі</b>			
«Ұйдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+	
Ұстық және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасынын, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+	
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу күралдарының болуы		+	

(жекежабықысты)			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+	
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+	
Тамақ қалдықтары арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		+	
Ағындылықты сақтау:			
- «лас»асхана ыдыстарын жинау;		+	
- жуу және өндөу процесі;			
- таза асхана ыдыстарын сақтау			
Тазалау кестесінің болуы		+	

### **Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау**

<b>Қоймалар</b>			
Сузымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+	
Таяр көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Көкөністерді жәшіктерде, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+	
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	

<b>Тоңазытқыштар</b>			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+	
Термометрлердің болуы		+	
Таяр көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	

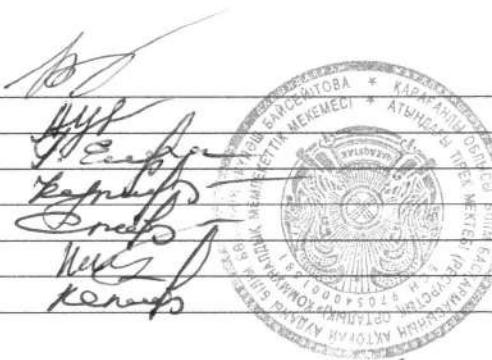
Толық тазалау жүргізу журналы		+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+	
<b>Тұрмыстық бөлме</b>			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
<b>Жиыны</b>			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Тамаш ожидарину саласын спарта масни алдау, жеткізу түсіру шарттары сағтаған күнделіккіншілдердің перспективалық маірде сәткес.*

Комиссияның қолдары:

Айтбаяева Н. Ж.  
Амиралықа Ә.  
Елеусізова Г.  
Кұтупова Г.С.  
Салыкулова А.  
Ногметисанова Ш.  
Кишибеков Ә.



Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты Орасегіт (қолы)

**Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 11.11.22

№ 5

Білім беру үйімі Х.Дәлісейімова атындағы тұрек шектебі  
Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Сайранғанов К. Тімбебеков Н. Енеусіров Г.  
Сталиккулов А. Назиетжанов А.  
Ренжебеков Г. Кутумалов Г.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимінүйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалыққасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		

(жекежабықыда)			
Жуу күралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+	
Жуу күралдарына сертификаттардың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау		+	
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндіеу (не өнделеді және кім жауапты)		тәсіл міндет	
Ағындылықты сақтау:			
- «лас»асхана ыдыстарын жинау;		+	
- жуу және өндіеу процесі;		+	
- таза асхана ыдыстарын сақтау		+	
Тазалау кестесінің болуы		+	

### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

#### Қоймалар

Сусымалы өнімдерді <u>тұғырықтарда</u> , <u>тауар қойғыштарда</u> , стеллаждарда сақтау		+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада <u>термометрдің</u> , гидрометрдің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Көкөністерді <u>жәшіктерде</u> , <u>тауарқойғыштарда</u> , тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+	
Қоймалардың санитарлық жағдайы		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		—	

#### Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты тұралы таңбалау		+	
Термометрлердің болуы		—	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың , шанышқыларды жоғарықаратып сақтау )		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		80		
Қол жуатын раковиналардың саны		8		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		2		
Жиһаздың жағдайы		жаро		
Үстелдердіңдеугеарналғанқұрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Үйдистердің косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалай, жеке сақтау орны)		+		
<b>Ас блогың-жайларының жай-күйі</b>				
«Үйдис жуу ережесі» мандайшасының болуы		+		
Үстүк және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
(жекежабықыдаста)		+		

Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау

+

### Жұмыртқаларды сактау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын күжаттардың болуы

Жұмыртқаны сактау шарттары

Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық

Жұмыртқа жууга арналған құрал

Бактерицидті шамның болуы

### Күжаттар

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, нормаларғаса әйкестігі

+

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 мтексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

+

бір

Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жарапардың болуы

жүргізіл

бір

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

жүргізіл

бір

Толық тазалаужүргізу журналы

жүргізіл

бір

бір

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы			+ +
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			
<b>Тұрмыстық бөлме</b>			
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы			+ +
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы			+ +
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы			+ +
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		-	+ +
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)			+ +
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			+ +
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			+ +
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.			+ +
Москит торының болуы			+ +
<b>Жиыны</b>			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Бағытталғандағы сәйкес құжаттар толық  
меншігер косметесі, температуралық  
режимде сертифицирован. Ас болған үе-  
жайлардан көп жой-куйі нормалға  
сәйкес.*

Комиссияның қолдары:

*Айрамжан  
Айтбеков  
Күмешісін  
Елеусізбеков  
Стаикұлов  
Жерхедеков  
Магнитков*

Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты Орн (қолы)

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу акті

Күні 24.11.2022

№ 6

Білім беру үйімі К.Баясейітова атандығы тірек мектебі.  
Қызыметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айтбайба Н.Н., Жирсина Қ., Елеусізова Г., Кутунова Г.С.,  
Станкунова А., Назметжанова Ш., Негізбекова Ә.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-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 режимінүйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалықкаснеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		

Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+		
Тамақ қалдықтары арналған контейнерлерді өндедеу (не өндөледі және кім жауапты)	+		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндедеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+		
Тазалау кестесінің болуы	+		

#### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Коймалар			
Сусыналы 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, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		

Тоқазытқыштар			
Тоқазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+		
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Тоқазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+		

Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сактау )		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		+		
Кол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдердіңдеугеарналғанқұрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыңдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалau, жеке сактау орны)		+		
<b>Ас блогыүй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыңдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+		
Ыстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы (жекекажабықыдыста)		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				1
Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы				-
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Санитарлықжағдайы				
Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы				
<b>Көкөнісцеҳы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Санитарлықжағдайы				
Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы				
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Санитарлықжағдайы				
Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы				
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Нан сактауғаарналғансөрелердіөндеугеарналған 1% сіркесуыерітіндісініңболуы				
Нан үгіндісінжинауғаарналғаныдыс пен щетканыңболуы				
Санитарлықжағдайы				
Тыйымсалынғанөнімдердіңболуы				
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау				
Электр жабдықтарыныңжарамдылығыжәнекай-күйі				
Жергетүйістаудыңболуы, резенкекілемшелердіңболуы				
Механикалықжелдетудіңжай-күйі				
Санитарлық жағдайы				

Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сактау		+		
<b>Жұмыртқаларды сактау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртканы сактау шарттары		+		
Жұмыртканы жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
<b>Құжаттар</b>				
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, нормаларғасәйкестігі		+		
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 мтексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жарапардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалаужүргізу журналы		+		

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+	
<b>Тұрмыстық бөлме</b>			
Арнайы киімнің қосалқы жыныстығының болуы		+	
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+	
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жыныстығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
<b>Жыны</b>			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Порция қойкес кепеді, көтлемтің мөндері орненда  
пүресі 150ғүр көришке сәйкес кепеді.  
Онишерді сақтауға иштедатқыш ұажет.*

Комиссияның қолдары:

*Айтбаяева Н. Н.  
Негізметқалыба Ш. Н.  
Кутунеева Г.  
Стаикупова А.  
Кенешеевеғұлғағанова Е.  
Елеусізіұза Г.*



Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты Әрғасын (қолы)