

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 09.09.2021

№ 1

Білім беру үйімі К. Байсейітова атындаға Т.М.
Қызметті жеткізуши (болған жағдайда) Айтбайев Е.

Мынадай кұрамдағы комиссия:

Ахсанага к.т. Елеусілове Т.М., тұрағашқынова қ. Кемісебекова қ. Салданов П.С. Айтбайеве Н.Н. Жемелімеканова И.

Ахсанага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы			<input checked="" type="checkbox"/>	<i>бұйрық жо бейн.</i>
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		<i>сәйкес</i>		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		<i>сәйкес</i>		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		<i>сәйкес</i>		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		<i>сәйкес</i>		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		<i>сәйкес</i>		
Ауыз су режимінүйімдастыру		<i>сәйкес</i>		
Дайын өнімнің сапасы		<i>сәйкес</i>		
Бақылаудағы тәғамның болуы		<i>сәйкес</i>		
Дайындалған өнімнің органолептикалыққасиеті		<i>сәйкес</i>		
Технологиялық картада сәйкестігі		<i>сәйкес</i>		
10 порцияны бақылап өлшеу		<i>сәйкес</i>		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		<i>сәйкес</i>		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		<i>сәйкес</i>		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұтуға тыйым салынады)		<i>сәйкес</i>		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		<i>сәйкес</i>		

Ас блогың-жайларының жай-күйі «Ыдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		сәйкес келимейді
Ыстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		сәйкес
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес
Жуу құралдарының болуы		сәйкес
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуужәнеөндепроцесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		сәйкес сәйкес сәйкес
Тұрмыстық бөлме		
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		сәйкес
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		сәйкес
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		сәйкес
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		сәйкес келимейді
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)		сәйкес
Жиыны		сәйкес

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

„Ыдыс жуу ережесі“ мәндайшасын іш, асхана
ниң салынудағы жаңы қызметтердің
Амангельдин Қ. М. Еңесулов
Алжанғалиев Н. А. Енбекшіев
Комиссияның қолдары: Еңесулов Г. М. Еңесулов
Алжанғалиев Н. А. Енбекшіев
Көкнебеков Б. Б. Султанов Н. С.
Султанов Н. С. Султанов Н. С.
Назиетжанова Ш. Ш. Назиетжанова Ш. Ш.

Онім беруші немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтандыруды үйімдастырған кезде) танысты  (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 23.09.2021

№ 2

Білім беру үйімі к. Байсейітова аттындағы ТІМ

Қызметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Елеуілов Г.М. Абдрахманова Ұ.П. Сулжеби
Тімбасбаев Ә.Ж. Ногашемжанова Ұ.С.
Кеңжебеков Ә.Аліралиев Р.Д.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескер ту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы				<u>бұлғын ке болып</u>
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		<u>сәйкес</u>		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		<u>сәйкес</u>		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		<u>сәйкес</u>		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамактану арасындағы аралыкты сактау		<u>сәйкес</u>		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		<u>сәйкес</u>		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		<u>сәйкес</u>		
Дайын өнімнің сапасы		<u>сәйкес</u>		
Бақылаудағы тағамның болуы		<u>сәйкес</u>		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		<u>сәйкес</u>		
Технологиялық картага сәйкестігі		<u>сәйкес</u>		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		<u>сәйкес</u>		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		<u>сәйкес</u>		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		<u>сәйкес</u>		

Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілер мен жасалған шарттар		сәйкес	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		сәйкес	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		сәйкес	
Түсken өнімді өткізу мерзімі		сәйкес	
Келіп түсken өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		сәйкес	
Тәғам дайындаудың технологиялық карталары		сәйкес	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		сәйкес	
«С-дәрумендендіру» журналы		сәйкес	
Тәғамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		сәйкес	
2021 ж. 10 даңыншас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		сәйкес	
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		сәйкес	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		сәйкес	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		сәйкес	
Толық тазалау жүргізу журналы		сәйкес	
Тоңазытқыштардың температуралық режимініркеу журналы		болжу	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		сәйкес	
Тұрмыстық болме			
Арнайы киімнің қосалқы жыныстығының болуы		сәйкес	
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауға арналған шкафтың болуы		сәйкес	
Арнайы киімді сактауға арналған шкафтың болуы		сәйкес	

Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	сәйкес
Жуу құралдарының болуы	сәйкес
Жуу құралдарын сактау және таңбалау шарттары(жеке жабық ыдыста)	сәйкес
Жуу құралдарын сактау мерзімдерін сактау	сәйкес
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	болжам дұрыс
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	сәйкес
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау	сәйкес
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу(не өндөледі және кім жауапты)	ығыста
Ағындылықты сактау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - Жуу және өндеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сактау	сәйкес сәйкес сәйкес
Тазалау кестесінің болуы	

Өнімдерді сактау шарттарын сактау

Коймалар	жазметті азш-түлік күнделікті жеміндері.
Сусыналы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау	сәйкес
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы	термо метр
Тауар көршілестігін сактау	сәйкес
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы	сәйкес
Кекеністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сактау	сәйкес
Коймалардың санитарлық жағдайы	сәйкес
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, Сатудың және пайдаланудың болуы	санитай сп. деңгекелешігі даущы

Тоңазытқыштар	
Тоңазытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау	сәйкес

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		сәйкес	
Асханалық аспаптарды дұрыс сактау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сактау)		сәйкес	
Тағамды дәрумендендіру		сәйкес	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сәйкес	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		сәйкес	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Көл жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		сәйкес	
Кептірғіштердің болуы		1	
Жиһаздың жағдайы		жаксы	
Үстелдерді өндeуге арналған құрал		бар	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		сәйкес	
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		сәйкес	
Асхананың санитариялық жай-күйі		тапалған сәйкес	
Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сактау орны)		сәйкес	
Ас блогыүй-жайларының жай-күйі			
«Ұйдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		сәйкес	
Ұстық және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		сәйкес	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		жондеу	
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғаныпты барып алардың болуы		сәйкесті зi бар.	

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Жарықтандыру жүйесіндең жоғалуу
саптама болышынан таңсактасу көтмөсі
мен таңсактасу орасынан брашуу сөз
тапсан.

Комиссияның қолдары:

Атмасина к.т. №
Енесізова Г.М. Г. Енесіз
Абдрахимова Ж.Ж. №
Жемішевекова №. №
Султанов М.С. №
Жемішевекова №. №
Сұлтанов №. №

Жауапты аспаз (білім беру үйімы тамақтандыруды үйымдастырган кезде)
тәнесті

 _____ (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 08.10.2021

№ 3

Білім беру үйімі К. Бейсейітова отиңдегі мін摁 мектебі
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Енеусізбаев Г.М. отбөржимов а.ж.т.
Жемісбеков а.ж. Сұлдыров т.с. дәмбесев а.
Денгешемжемілов а.ш. Амангалиев Р.А.

Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объекттің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		,		<i>Бұйрық шартты байыл</i>
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		<i>Сәйкес</i>		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		<i>Сәйкес</i>		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		<i>Сәйкес</i>		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сактау		<i>Сәйкес</i>		
Еркін мәзірге арналып бекітілген праис		<i>Сәйкес</i>		
Ауыз су режимінүйімдастыру		<i>Сәйкес</i>		
Дайын өнімнің сапасы		<i>Сәйкес</i>		
Бақылаудағы тағамның болуы		<i>Сәйкес</i>		
Дайындалған өнімнің органолептикалықасиеті		<i>Сәйкес</i>		

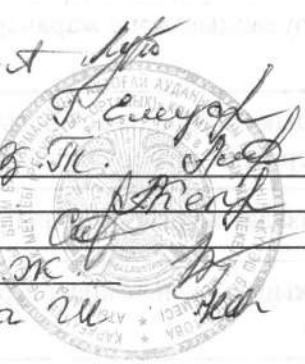
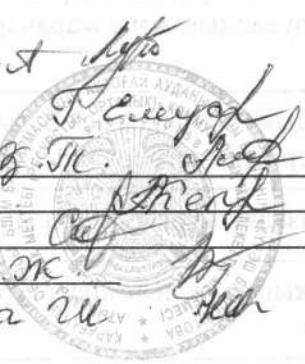
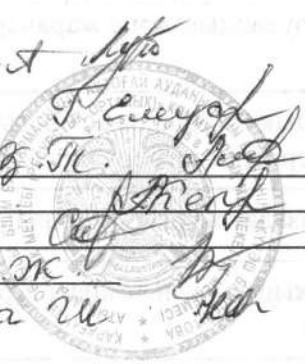
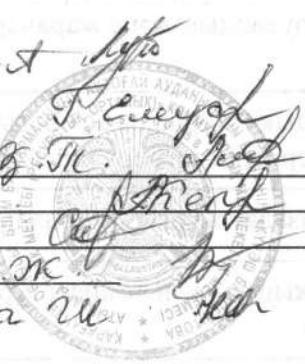
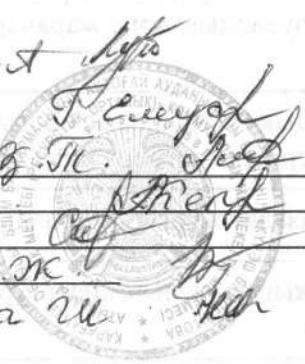
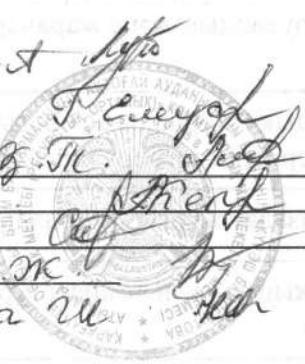
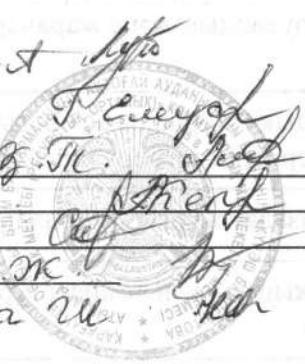
жөнеді
жерде
боду

Душ бөлмесі, ванна бөлмесі			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		сай жекесін	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		сайес	
Жинау мүкәммалын, Таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		сайес	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		сайес	
Москит торының болуы		сайес	
Жиыны		сайес.	

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асханамың салынғанда жағдайлар көнсөлем
төсөрингүш. Тиңдер деңгелдеу үзүндемелектүр
ас ыштапқыс сайес көнсөлде шарты бекі
тілдем және стендіде ішінен.

Комиссияның қолдары:

Айрағашқы Қ.Д. 
 Елеусізова Г.М. 
 Абдулаханова З.Т. 
 Желжебекова Г. 
 Султанов Н.С. 
 Айтбекова Е.Ж. 
 Ногжемжанова Ш. 

Онім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды үйымдастырган кезде)
және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйимі тамақтандыруды үйымдастырган кезде)
тәнисты
(қолы) 

Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілер мен жасалған шарттар		сәйкес	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		сәйкес	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		сәйкес	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		сәйкес	
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		сәйкес	
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		сәйкес	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		сәйкес	
«С-дәрумендендіру» журналы		сәйкес	
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		сәйкес	
<u>2021 ж. 1 ғадаға</u> ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		сәйкес	
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		сәйкес	
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		сәйкес	
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		сәйкес	
Толық тазалау жүргізу журналы		сәйкес	
Тоңазытқыштардың температуралық режимінтрекеу журналы		сәйкес	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		сәйкес	
Тұрмыстық болме			
Арнайы киімнің қосалқы жынытығының болуы		сәйкес	
Қызметкерлердің жеке заттарын сактауға арналған шкафтың болуы		сәйкес	
Арнайы киімді сактауға арналған шкафтың болуы		сәйкес	

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		сұйкес	
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		сұйкес	
Тағамды дәрумендендіру		сұйкес	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		сұйкес	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		сұйкес	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Кол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		бер	
Кептіріштердің болуы		бер	
Жиһаздың жағдайы		сәле	
Үстелдерді өндеге арналған күрал		сұйкес	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		сұйкес стилдерен	
Үйдистердің қосалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		жеткілікті	
Асхананың санитариялық жай-күйі		жекес	
Жинау мүкәммалы (таңбалашу, жеке сақтау орны)		бер.	
Ас блогың-жайларының жай-күйі			
«Ыдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		бер	
Ыстық және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылығынштардың жарамдылығы		сұйкес	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		сұйкес	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		сұйкес	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		сұйкес	
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы баршамдардың болуы		сұйкес	

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20.10.2021

№ 4

Білім беру үйімі К.Бейсінгілов атындағы түрк мектебі
Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Смеусірова Т.И., Абдрахманова ғ. Кемітбековға
Султанов Т.С., Тұтбаев Ә.Ж. Қазметисінов
Диураншино Қ.Ә.

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				<u>бүйрек күңгір байыл</u>
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		<u>Сәйкес</u>		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		<u>Сәйкес</u>		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		<u>Сәйкес</u>		
Сыныптар бойынша тамактану кестесі мен тамактану арасындағы аралықты сақтау		<u>Сәйкес</u>		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		<u>Сәйкес</u>		
Ауыз су режимінүйімдастыру		<u>Сәйкес</u>		
Дайын өнімнің сапасы		<u>Сәйкес</u>		
Бақылаудағы тағамның болуы		<u>Сәйкес</u>		
Дайындалған өнімнің органолептикалыққасиеті		<u>Сәйкес</u>		
Технологиялық картага сәйкестігі		<u>Сәйкес</u>		
10 порцияны бақылап өлшеу		<u>Сәйкес</u>		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		<u>Сәйкес</u>		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		<u>Сәйкес</u>		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		<u>Сәйкес</u>		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		<u>Сәйкес</u>		

Ас блогың-жайларының жай-күйі «Ыдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		Сәйкес
Үйстүк және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		Сәйкес
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		Сәйкес
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		Сәйкес
Жуу құралдарының болуы		Сәйкес
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуужәнеңдеупроцесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		Сәйкес
Тұрмыстық бөлме		
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		Сәйкес
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		Сәйкес
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		Сәйкес
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	тәнген емделгі	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)		Сәйкес
Жиыны		Сәйкес.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Күрделі жеке заттар болғанды жүни болжа
ни тексеру

Комиссияның колдары: *Аймагина Н.А.* *Елеусізова Г.Л.* *Енісіров*
Тобрағимов а. Г.П. *Жанисеберова Н.Н.* *Султанов Г.С.С.* *София*
Атінбаева Н.Ж. *Жеміметжанова А.* *Марғаш*

Өнім беруші немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтандыруды үйімдастырған кезде) танысты *Ж.* (колы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20. 11 2021

№ 5

Білім беру ұйымы Ж. Байсембеков атындағы тірек мектебі
Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ахсанага Абдрахманова Ж.Ж.
Аздақов Т.С. Айтбекова Ж.Ж.
Дүйшембекова Ш.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық корытындының 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 режимінұйымдастыру		+		
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 сұзытуға тыйым салынады)		+		

Тыйымсалынғантагамдар мен өнімдердің дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы		—		
Персоналдың қолжууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асханакызыметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасы нсақтау		+		
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктің қолжеткесінде анықталған шарттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сактау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізу шарттары		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		нужделілік		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикадардың 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	+	—		

(жекекебіктердің мөрзімдерін сақтау)			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы			
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау			
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндіеу (не өндөледі және кім жауапты)			
Ағындылықты сақтау: - «clas»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндіеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+		
Тазалау кестесінің болуы			
Өнімдерді сақтаушарттарын сақтау			
Қоймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырыктарда, 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			
Тоңазытқыштар			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+		
Термометрлердің болуы	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)			
Асханалықаспаптардың дұрыссақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғарықаратып сактау)	+		
Тағамды дәрумендендіру	+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	-		
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	-		
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны	40		
Қол жуатын раковиналардың саны	8		
Сабынның болуы	+		
Кептіргіштердің болуы	2		
Жиһаздың жағдайы	жасағыл		
Үстелдердің деугеарналған күрал	+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+		
Үйдістың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	бар		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+		
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сақтау орны)	+		
Ас блогың-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» маңдайшасының болуы	+		
Үйстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықтардың жарамдылығы	+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаңыш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы			✓
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+		
Жуу күралдарының 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		-	
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		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Асканаджанов Н.Р. жиынтық талапшысы
Тексеру нәтижесінде талапшының жиынтық тіркеу
негізделген жүргізілу жершілді есептеседі*

Комиссияның қолдары:

*Асканаджанов Н.Р.
Абдрахманов Б.Г.
Бекешова Г.Ш.
Салымбек Т.О.
Айтбаяев Н.Ж.
Негізделген жиынтық тіркеу*

Өнімберуші немесе жаупаты аспаз танысты _____ (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 30. 11. 2021

№ 6

Білім беру үйімі К. Байжанова

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айрамина К.А., Елеусізова Р.М., Абдрахманова Г.Т.

Кемжебенова К., Айдобаева Н.Ж., Розиеттанаева

Согдиеев Т.С.

Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық корытындының 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 сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс				
Ауыз су режимінүйімдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалықасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұзытуға тыйым салынады)		+		

Тыйымсалынғантагамдар мен өнімдердің дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы				
Персоналдың колжуулық және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасы нсақтау				
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктің күштіліктерінің күштіліктерінің болуы				
Жұмыртқаны сактау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар				
Тамак өнімдерін жеткізу шарттармен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі			жүргізелік	
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары				
Тез бұзылатын тамак 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		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалықаспаптардың дұрыссақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сактау)		+	
Тағамды дәрумендендіру			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы		—	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудын болуы		—	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Кол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		2	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердің деугеарналғанқұрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдистердің қосалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сактау орны)			
Ас блогың-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» мәндейшасының болуы		+	
Үйстық және сүйк 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		+	

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+
Толық тазалаужүргізу 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		—
Асхана қызметкерлерінің сыртқыелбеті (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 күралдардың, ілеспе күжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+
Москит торының болуы		+
Жиыны		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асқананың жүзіне ренесанс тағамында сөз, тұрағындағы
персонажтар дағындырылғас болуға ренесансде прией
жүрекшіл жүргізілу көркемдік ескертіледі.

Комиссияның қолдары:

Елеусізова Р.Н.

Азракханова Г. Т.

Ноги не поканова И.

Сафонов Т. О.

Атандеев Н. М.

Salpamaxima - b. 8

Өнімберуші немесе жауапт

Өнімберуші немесе жауапты аспаз танысты _____ (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 07.12.21

№ 7

Білім беру үйімі Р. Байсейімова аттынадын тірек шектесі (РД) № 111
Қызыметті жеткізуіш (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Амангалиева К. А., Елеусізова Т. М., Абдрахманова Н. Г., Кенжебеков Н.,
Сулзінов Т. С., Айтбайте Н. Ж., Шолтасетташова Н.

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 органолептикалық қасиеті		+		
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 таңбалау			
Тамақ қалдықтары арналған контейнерлерді өндіеу (не өнделеді және кім жауапты)			
Ағындылықты сақтау:			
- «лас»асхана ыдыстарын жинау;			
- жуу және өндіеу процесі;			
- таза асхана ыдыстарын сақтау		+	
Тазалау кестесінің болуы			
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау			
Қоймалар			
Суымалы 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			
Тоңазытқыштар			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+	
Термометрлердің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалықаспаптардың дұрыссақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сактау)		+	
Тәғамды дәрумендендіру			
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		-	
Тамақ ішуді үйимдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Қол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептірғіштердің болуы		2	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердің деугеарналғанқұрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдистердің косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сактау орны)		+	
Ас блогыүй-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» мандайшасының болуы		+	
Үйстық және сүйк 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		+	

Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердің дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы				
Персоналдың колжуулық және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асханақызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасы нақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктің күзеттілігін күзаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізу шарттары		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		Күрделілік		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикадардың 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 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	+		
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	+		
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Ас блогшоң сашетаралық - шишиадаң таңдағас
нашаттараларың. Толық тазалау жүзегестарға
жүргізіледі. Тәжікстік спараптердің аспап
отрядынан. Бапсалар таңдалады.*

Комиссияның қолдары:

*Амангалиев Н.А. №
Елеусізова Т.М. №
Абдрахманов Ә.П. №
Кейінбеков Ә.Р. №
Султанов Ж.С. №
Айтбайев Н.М. №
Назиғеліев ассоциацияның №*

Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты _____ (қолы)

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20.2.2014

№ 8

Білім беру үйімі Ж.Байсеітова оқындағы тік мектебі (РД) (К.М.ж)
Кызметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Негізгіева Н.А.; Елеусірова Г.М.; Нұржанова Қ.Ж.; Намсебекова Қ.;
Сарғазов Т.С.; Айтбеков Ж.Ж.; Мажестанова Ә.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		+		
Тамак 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 органолептикалықкасасиеті		+		
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)		+		

Тыйымсалынғантагамдар мен өнімдердің дайындаудын, сатудың және пайдаланудың болуы				
Персоналдың колжуулық және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асханақызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасы нсақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктің күштіліктерінің күжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Күжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізу шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		Көрнегіндей		
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 бағалау 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		-		

(жекежабықыдыста)

Жуу күралдарын сақтау мерзімдерін сақтау

+

Жуу күралдарына сертификаттардың болуы

Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы

+

Тамақ қалдықтарын жинауга 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

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, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау

+

Коймалардың 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

+

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалықаспаптардың дұрыссақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғарықаратып сақтау)		+	
Тағамды дәрумендендіру		-	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		-	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Кол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		2	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердің деугеарналған күрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдистердің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сақтау орны)		+	
Ас блогың-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Үйстық және сүйк 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 өндіу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу құралдарының болуы		+	

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	
Толық тазалаужүргізу 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		-	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мұкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мұкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мерзепегі аскананың жерлеусет барлық салынғыштар сағи және қарастырылған ережелері сақталған. Пәннадан берілеуі сағиғарынан користа сағи барлық ғұмараттар бар.

Комиссияның қолдары:

- 1) Елеусізбекова Г.А.
- 2) Нұржанғанова Ж.Ж.
- 3) Аманбекова Ж.Ж.
- 4) Сарсенов Т.С.
- 5) Жұлдақова Н.Н.
- 6) Назаретханова Ш.



Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты

(Колы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 14.01.2022

№ 9

Білім беру үйімі Н. Байсеитова мінінадағы тірек жүнебі (Р0) 8 км
Қызметті жеткізуіші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Андраник Р.Н., Ембілова Г.М., Абдумукішовы Р.Р., Мангібекова Н., Салғанов Р.С.
Аймекен Н.Н., Жазылжанова Ш.

* Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық корытындының 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 тәғамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалыққасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (марmit)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (марmit)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (марmit) (алюминий ыдыста сұзытуға тыйым салынады)		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы

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

Жұмыртқаларды сактау және пайдалану

Сапа мен қауіпсіздікті күеландыратын құжаттардың болуы

Жұмыртканы сактау шарттары

Жұмыртканы жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық

Жұмыртқа жууға арналған құрал

Бактерицидті шамның болуы

Құжаттар

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

+

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 жаралардың болуы

+

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

+

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануга тыйым салынады)		+	
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сақтау)		+	
Тағамды дәрумендендіру			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		-	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Қол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептірғыштердің болуы		2	
Жиһаздың жағдайы		Нормал	
Үстелдердіңдеугеарналғанқұрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сақтау орны)			
Ас блогың-жайларының жай-күйі			
«Ұйдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Ұстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықштардың жарамдылығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Ас блоктарында шамдарда корғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы			
Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
Жуу құралдарының болуы		*	

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

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырыктарда, 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		+	

Тоңазытқыштар			
Тоңазытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау		+	
Термометрлердің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	

Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы			
Тұрмыстық белме			
Арнайы киімнің косалқы 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, үқыптылығы, 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		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Демократиян мисалында күмбөлөк жана мөнкүнекең көрсөткөнде. Илең Сүйрөштөн оңтүстүр көн жарылыштың тарабынан көрсөткөнде. Биринчи жеңилдиктөр Сүйрөштөн Сүйрөштөн оңтүстүр көн жарылыштың тарабынан көрсөткөнде. Биринчи жеңилдиктөр.

Комиссияның қолдары:

Нагуловка Н. А
Есиповка Т. М
Абдулханова Г. Т
Бониевка Г.
Сорокина Т. Е
Нурзубар Н. М
Мирзакаримова Н.



Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты  (коло)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 28.01.2020 ж.

№10

Білім беру үйімі М. Байсеікбаева оғажерело тәркем мектебі (РД) №111
Қызыметті жеткізуши (болған жағдайда)

Мынадай құрамдагы комиссия:

Жарғынаева Ж.А., Есекірова Г.М., Биржанжанова Г.М.,
Көнтебекова Г.; Салғынбеков М.С., Айтбекова Г.Ж., Назарбекжанова Н.

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 үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сұытуға тыйым салынады)		+		

(жекежабықысты)			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы			
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған ыдыстың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауга 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			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы			
Тауар көршілестігін сақтау			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы			
Көкөністерді жәшіктерде, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау			
Коймалардың 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	+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалықаспаптардың дүріссақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сактау)		+	
Тағамды дәрумендендіру			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		-	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Көл жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		2	
Жиһаздың жағдайы		жарыс	
Үстелдердің деугеарналған күрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдистердің косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сактау орны)			
Ас блогыүй-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» мандайшасының болуы		+	
Үйстық және сүйк 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. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасы нсақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктікүеландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууга және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууга арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізу шілтермен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		көрділген		
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		+		
2022 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 жаралардың болуы		+		

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+ +
Толық тазалаужүргізу 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		- -
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		+ +
Жиыны		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Райондан тапшылар берілгенде ол мәденине сәйкес Шегінай ауданындағы тапшылар мен таңбалаудың сақтауға арналған жеке түрнекшелер деңгээлдер. Район тапшылардың саласына орналасқан деңгээлдер түрнекшелер.

Жершенов Н.Н.

Комиссияның қолдары:

- 1) Есепқызыева Г. М
- 2) Абдрахманова
- 3) Айтбекова
- 4) Созаков П.С
- 5) Жибасова Н.Н
- 6) Нуржастанова



Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты _____ (көлі) _____

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 04.02.22

№ 11

Білім беру үйімі К.Байсембеков атындағы тұрғын мектебі (РР) к.б.л.л.
Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айрамашұрақ А. Елеусізова Т.М. Абдрахманова Н.Ж.
Кеңесбекенова Н., Айтмалғар Н.Ж., Мұнайжанова Ә.

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 сақталуы		+		
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 картаға 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)		+		

Тыйымсалынгантагамдар мен өнімдердің дайындаудын, сатудың және пайдаланудын болуы		-		
Персоналдың колжуулық және кептіруі үшін жағдайлардын болуы. Асханақызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасы нсақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктің күштіліктерін күштіліктерін пайдаланудын болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртка жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Күжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізу шарттармен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		Күнделікті		
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 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		+		

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалықаспаптардың ұрыссақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сактау)			
Тәғамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тәғамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+	
Тамақ ішуді үйымдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Қол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептірғіштердің болуы		2	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердің деуге арналған күрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдистердің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сактау орны)		+	
Ас блогың-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Үйстық және сүйк 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 күралдарының болуы		+	

(жекежабықыда)			
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

Қоймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырыктарда, 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			

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

«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		-	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкәммалық, 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		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Жеке заттардың, сауалықтардың орнадыруі саудау
жеке заттардың орнадыруі саудау жиынтығында
жеке заттардың орнадыруі саудау жиынтығында
жеке заттардың орнадыруі саудау жиынтығында
жеке заттардың орнадыруі саудау жиынтығында*

Комиссияның қолдары:

*Абдрахманов Н.А.
Амангельдинова Г.Н.
Айдарханова Г.М.
Келебейснова К.Р.
Сандыров А.Р.
Шілдебаева Н.З.
Ханжеттасова Ш.Ш.*

Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты _____ (көлік) 

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 25.02.22

№ 12

Білім беру үйімі К. Байсейітова демалдан тиңел шектеді (РД) Ким
Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Алғарашпа Қ. А., Елеусірова Г. М., Абдрахманова Ұ. Ә.,
Кешнебекова Қ., Айтбайева Н. М., Әнзімшемітова Ш.

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 органолептикалық қасиеті		+		
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)		+	
Асханалықаспаптардың дұрыссақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сактау)		+	
Тағамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-	
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		-	
Тамақ ішуді үйімдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Қол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептірғыштердің болуы		2	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердің деугеарналғанқұрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдистердің қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сактау орны)		+	
Ас блогың-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Үйстық және сүйк 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 құралдарының болуы		+	

Тыйымсалынгантагамдар мен өнімдердің дайындаудын, сатудын және пайдаланудың болуы		—		
Персоналдың колжуулық және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асханақызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасы нсақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен кауіпсіздіктің күеландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізу шарттармен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		ицидент		
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 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		+		

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

Тоназытқыштар			
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалau		+	
Термометрлердің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		f	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+	

«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		-	
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, ілесспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Мемлекеттегі асханамың жиынтығындағы тапшыларда
сайи жеңие үауытсасык ережелері сақталған.
Тапшылардың берілген санитарлардың нормалға сәйкес
барлық күнсаныттар бар.*

Комиссияның қолдары:

*Алғарашов Н.Н
Елеусізғол Т.М
Абдрахманов Н.Ж
Кенесебеков Н.С
Судников С.М
Айтбеков Н.А
Затишетташов Н.Н*

Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты АМ (көлі)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 07.03.22

№ 13

Білім беру үйімі К. Байсеітова атындағы ти
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ахсанана Қ.т Елеусізова Т.М. Создуровс
Айбеке Н.ж. Абзакашланова К.Ж.
Кешкедекова Қ. Нұрмеметжанова Ш.

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 үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сүйтуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
		+		

Ас блогыүй-жайларының жай-күйі «Ыңдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		+	
Ыстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықшардың жарамдалығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдалығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдалығы		+	
Жуу құралдарының болуы		+	
Ағындылықты сактау: - «лас»асхана ыңдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыңдыстарын сактау		+	
Тұрмыстық болме			
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)		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Барынай наришесін салынған үстемдегі наришкенің сәхесміні төксерілді. Әгер қоға салынғандағы. Барынай, ас үй мұрзымасы бар таңба лаңғазы.

Комиссияның қолдары:

Биржана К.Т
Елеусізова Г.М
Тоболжанова
Салжоков М.С
Тандырбаев Р.С
Кенжеңекова
Ногончекетжата

Өнім беруші немесе жаңапты аспаз (білім беру үйімі та мақтандыруды үйімдастырған кезде) танысты Оле (көлік)

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу акті

Күні 18.03.22

№ 14

Білім беру үйімде К. Байсейімова атандылған ми

Кызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Амангельмена К. А., Елеусізова Г. М., Султанов С.
Айтбаяева Н. М., Жарахшакова Н. Н., Непиевекова Н.
Назиметтақова Н.

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 органолептикалық қасиеті		+		
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 күралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+	
Жуу күралдарына сертификаттардың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинаута арналған ыдыстың болуы		+	
Тамақ қалдықтарын жинауга арналған сыйымдылықты таңбалау		+	
Тамақ қалдықтары арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)		+	
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+	
Тазалау кестесінің болуы			

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Коймалар			
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Көкөністерді жәшіктерде, тауарқойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+	
Коймалардың 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		+	

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалықаспаптардың дұрыссақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратаң сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамак ішуді үйімдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептірғіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдердің деугеарналған күрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Үйдистердің қосалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкеммалы (таңбалаш, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогың-жайларының жай-күйі				
«Үйдис жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+		
Үйстық және сүйк 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 күралдарының болуы		+		

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	
Толық тазалаужүргізу 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		-	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+	
Жинау мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкеммалың, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Күнделісті ас мәдени бар. Азот-түзіс
өнімдері тоғаузитүшіле салтамада. Гемешенеш
заттар бар, сақтаған. Асхана қаозат-
тапарғаның тағдаға.*

Комиссияның қолдары:

*Алмазина Р. А
Ешкізова Т. М
Нұрлахманова Г. Н
Саудымов С. С
Айтбайко Н. Н
Кепкебейова Н. Н
Назилемханова Н. Н*

Онім беруші немесе жауапты аспаз танысты



(қолы)

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 18.04.22

№ 15

Білім беру үйімі Р. Байсейітова атқаудағы тәс
Қызыметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Амангалиева Р. А, Елеусізова Т. М, Сөздіков С
Айнабаев Н. Ж, Абдрахманова К. Г,
Кеңисебекова Қ, Назиетмансурова Ш

Асханага, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объекттің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестірі		+		
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 органолептикалықкасметі		+		
Технологиялық картада 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)		+		
		+		

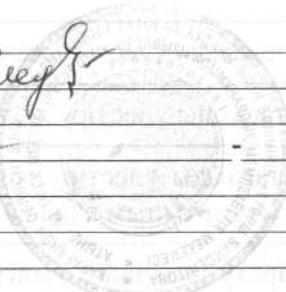
Ас блогың-жайларының жай-күйі «Ыдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Ыстық және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықтардың жарамдылығы		+	
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
Жуу құралдарының болуы		+	
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндөу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+	
Тұрмыстық бөлме			
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)		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Бақылау порцелян салмасы үстедегі порцеляни олшестік төссерлігі. Нормада салы. Тұншылтік спишамашар анылады. Бапшошар, дегенде мүнштесінше бар таудағасын.

Комиссияның қолдары:

*Амангалиев Р. А.
Елеусізба Г. И.
Абдрахманова Н. П.
Судыков М. С.
Айтбайко Н. Н.
Кемісебекова Н. Кимт
Ногишаев асағи*



Өнім беруші немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамактандыруды үйімдастырыған кезде) танысты М.Г. (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 30.04.22

№ 16

Білім беру ұйымы Ж. Байсейімова атындағы ми
Қызметті жеткізуі (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айрамашақ А. А., Елеусізова Г. М., Салғұлов С.

Аймекетова Ж. Ж., Нұржанова Н. Н., Амангебекова Г.

Назметанова Ш.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық корытындының 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 органолептикалық қасиеті		+		
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 жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+		
Тамақ қалдықтарын арналған контейнерлерді өндіеу (не өнделеді және кім жауапты)	+		
Ағындылықты сақтау: - «лас»асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндіеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+		
Тазалау кестесінің болуы			

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар				
Суымалы 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				

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

Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+	
Асханалықаспаптардың дұрыссақтау (кассеталардың шанышқыларды жоғарықаратып сактау)		+	
Тағамды дәрумендендіру		+	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+	
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		+	
Қол жуатын раковиналардың саны		+	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердің деугеарналған күрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Ұйдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сактау орны)		+	
Ас блогың-жайларының жай-күйі			
«Ұйдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Ұстық және сүүқ сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықшардың 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 күралдарының болуы		+	

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+
Толық тазалаужүргізу журналы		+
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+
Өндірістік бакылау бағдарламасының болуы		+
Тұрмыстық болме		
Арнайы киімнің қосалкы жынтығының болуы		+
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауга арналған шкафтың болуы		+
Арнайы киімді сақтауга арналған шкафтың болуы		+
Дүш болмесі, ванна болмесі		-
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, үқолтылығы, арнайы киімнің толық жынтығының жұмыс істей ме)		+
Жинау мүсөмміліктері, олардың жеткіліктілігі, тарбозапуынан болуы		+
Жинау мүсөмміліктерін тибалауды сақтауга арналған жеке үй-жабдықтар (орындардың) болуы		+
Дезинфекциялық күрнештардың, ілеспеге құжаттардың болуы. Оларға сақтау шарттары.		+
Моноситтілік аралық болуы		+
Жиынтық		

Мынадай мұнайдар белгіленді:

Бүрделіктің ас мазірі бар. Азғы - түрлік оғиңдері¹
тозаудың шама салмақшоғ. Тиңендең жәннэр
бар. Салмақшоғ. Бекітің қаршылтасарлық
жөндеуді.

документа т. д. №

Елеусизова Т. М.

стороне пановъ I. С. ч.

Cotyognathus C. O. Leyk

Amoebea H. M.
temporaria Fr. fuit

Карапты аспаз Т.

Онік бередің номын жауапты аспаз танысты

A circular stamp with a decorative border containing the text "КАЗАХСТАН СОВЕТСКИЙ АКТОГАН АУДАНЫ ОРТАПЫҚ КОММУНИСТИЧЕСКАЯ ПАРТИЯ" (Kazakh Soviet Socialist Republic Central Committee Communist Party). The center of the stamp features a stylized emblem. A handwritten signature, appearing to read "Балык", is written across the stamp.

(КОЛЫ)

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06.05.22

№ 17

Білім беру үйімі К. Байсейітова отиғозға түрек мектебі
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ахсананақ к.т Елеусілове Т. Сулжиков с
дімбове З. Абдрахманова К. Ханжевесове
Назаретжанова Ш.

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 органолептикалықасиеті		+		
Технологиялық картага сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста сүйтуға тыйым салынады)		+		

(жекежабықыда)			
Жуу күралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+		
Жуу күралдарына сертификаттардың болуы	+		
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+		
Тамак қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+		
Тамак қалдықтары арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жауапты)	Пілата енгізу		
Ағындылықты сақтау:			
- «лас»асхана ыдыстарын жинау;			
- жуу және өндөу 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, тауарқойғыштарда, 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	+		

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		-	
Тамақ ішуді ұйымдастыру			
Отыратын орындар саны		40	
Кол жуатын раковиналардың саны		8	
Сабынның болуы		+	
Кептіргіштердің болуы		+	
Жиһаздың жағдайы		+	
Үстелдердіөндеугеарналғанқұрал		+	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+	
Үйдистың қосалкы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+	
Асхананың санитариялық жай-күйі		+	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сактау орны)		+	
Ас блогыүй-жайларының жай-күйі			
«Үйдис жуу ережесі» мәндайшасының болуы		+	
Үйстық және сүйк 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		+ +		
Жұмыртқаларды сактау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы				
Жұмыртқаны сактау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				
Бактерицидті шамның болуы				
Құжаттар				
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, 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 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 жыныстығының болуы		+	
Кызметкерлердің 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, таңбауды сақтауга арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық күралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
Жыныны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Орнаның орталық тамақтамандыру жүргіс талап
қорындаған. Тұрғын - түшік ойнадауда сақтаудар
мен көрсеткіштегі сай. Гигиеникалық зерттермек
толық қамтимданы.*

Комиссияның қолдары:

*Айрамжан Ә. Енгісізғұлов
Айжан Амановна
Сабирханов М.
Жемісбеков Е.
Казиевтаякович
Айтбеков*



Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты _____ (қолы)

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 21.05.22

№ 18

Білім беру ұйымы К. Байсеитова Атындоғол ти
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Айрамма Ә. А., Елеуісова Г. М., Сызуліков С.
Дүйнекеева Н. Ж., Абдігалимова Н. А., Аманжолев а. Ә.
Назаретханова Н. Ш.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еске рту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралысанитариялық-эпидемиологиялық корытындының болуы		+		
Тамак 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 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)		+		
Асханалықаспаптарды дұрыссақтау (кассеталардың, шанышқыларды жоғарықаратып сактау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамакпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Тамак ішуді үйимдастыру				
Отыратын орындар саны		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Кептірғіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдердің деуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Бідістың косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалau, жеке сактау орны)		+		
Ас блогың-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және сүйк сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылдықтардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан корғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өндөу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		

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

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар			
Суымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+	
Тауар көршілестігін сақтау		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+	
Көкеністерді жәшіктерде, тауарқойғыштарда, 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			

«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 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 мүкеммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+	
Жинау мүкеммалын, таңбалауды сактауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары.		+	
Москит торының болуы		+	
Жиыны			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

*Іс мәдірі тараптау сай Маміс - миүек, сүт енішегін
біл, ет, көкөніс өнгілген. Тиши салынған
ағолу - түрлі онындағы салынған тәжілдері моз.*

Комиссияның қолдары:

*Амангалиева А. А.
Елеусірова Г. М.
Абдрахманова Г. Р.
Сыздыков С. Е.
Дүйнебекова Р. Ж.
Дорнекіменов Н. К.*



Өнім беруші немесе жауапты аспаз танысты *(Амангалиева А. А.)* (қолы)