

**Мектеп асханасын тексеру
актісі 2**

Күні: 08.10.2025

Мектеп: №3

Комиссия құрамы:

Романчук Е.В.

Салыкбаева Н.А.

Сюндюкова Е.В.

Жусупбекова Г.А.

Мектеп асханасын келесі параметрлер бойынша тексеру жүргізу:

Көрсеткіш	сәйкестігі	сәйкессіздігі
Күндік мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	
Оқушылардың тамақтану кестесі	+	
Еркін мәзірге баға тізімінің бекітілуі	+	
Тамақ жеткізуші туралы мәліметтер	+	
Су ішу режимі	+	
Дайын өнімнің сапасы	+	
Бақылау тағамының болуы	+	
Дайын өнімнің органолептикалық және визуалдық қасиеттері	+	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	
Бақылау салмағы 10 порция	+	
Тарату желісі (мармиттер) 1-ші тағам	+	
Тарату желісі (мармиттер) 2-ші тағам	+	
Тарату желісі (мармиттер) 3-ші тағам (алюминий ыдыста салқындатуға тыйым салынады)	+	
Табақшалардың (подностардың) жағдайы (ылғалды түрінде пайдалануға тыйым салынады)	+	
3-ші тағамды витаминдендіру: ерітінді дайындауға арналған ыдыс, аскорбин қышқылына сертификат, сақтау шарттары (бір балаға норма – 25 гр.)	-	-
Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру		
Отыратын орындар саны	+	
Қол жууға арналған раковиналар саны	+	
Сабынның болуы	+	
Кептіргіштердің болуы	+	
Жиһаздың жағдайы	+	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал (ыдыстың таңбалануы, дезинфекциялау ерітіндісінің таңбалануы)	+	
Ыдыс-аяқтың жағдайы	+	
Ыдыс-аякка сертификаттар	+	
Ыдыс-аяк жиынтықтарының болуы	+	
Асхананың санитариялық жағдайы	қанағаттанарлық	

Жинау құрал-жабдықтары (таңбалануы, бөлек сақтау орны)	+	
Ас блогы бөлмелерінің жағдайы		
Ыдыс жуғыш машинаның қолданылуы	пайдаланылмайды	-
Ыдыс жуу ережелерінің болуы	+	
Ыдыстарды суға салып қою	+	
Жуғыш заттар	+	
Сақтау шарттары (бөлек жабық ыдыста)	+	
Жуғыш заттардың сақтау мерзімі	+	
Жуғыш заттарға сертификаттар	+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстар	+	
Тамақ қалдықтарын жинау ыдыстарының таңбалануы	+	
Тамақ қалдықтары ыдыстарын өңдеу (немен өңделеді және жауапты тұлға)	+	
Өнімдерді сақтау шарттарының сақталуы		
Қоймалар		
Ұнтақталған (сусымалы) өнімдерді сақтау (таңбаланған ыдыстарда, түпқоймаларда)	+	
Қоймада термометр мен гигрометрдің болуы / температуралық режим	+	
Тауарлық көршілікті сақталу	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімдері	+	
Көкөністерді сақтау (таңбаланған ыдыстарда, түпқоймаларда)	+	
Қоймада термометрлердің болуы / температуралық режим	+	
Қоймалардың санитариялық жағдайы	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	-	-
Тоңазытқыштар		
Таңбалау	+	
Термометрлер	+	
Тауарлық көршілестік	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімдері	+	
Санитариялық жағдай	+	
Қарлы қабаттың (мүз қатпасының) болуы	жоқ	
Тыйым салынған өнімдердің болуы		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары (таңғы және түскі)	+	
Ет цехы		
Жабдықтар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	
Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
Көкөніс цехы		
Жабдықтар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	

Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
Үн цехы		
Жабдықтар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	
Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
Ыстық тағам цехы		
Жабдықтар мен құралдардың таңбалануы	+	
Электр жабдықтарының жағдайы	+	
Жерге қосылудың (заземление) болуы, резеңке төсеніштердің болуы	+	
Сору жүйесінің жағдайы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	+	
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану		
Жұмыртқаларды қабылдау шарттары	+	
Жұмыртқаларды сақтау шарттары	+	
Жұмыртқаларды жууға арналған ыдыс	+	
Жұмыртқаларды жууға арналған құрал	+	
Бактерицидті шам	+	
Буфет		
Мөрмен расталған баға тізімі	+	
Баға белгілерінің болуы	+	
Сақтау шарттары	+	
Өткізу (сату) шарттары	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
Құжаттар		
Асхана қызметкерлерінің санитариялық кітапшалары	+	
Сәйкестік сертификаттары	+	
Келіп түскен өнімнің өткізу мерзімі	+	
Келіп түскен өнімнің сапасының нормаларға сәйкестігі	+	
Технологиялық карталар	+	
Тез бұзылатын азық-түлік пен жартылай фабрикаларды бракераж журналы	+	
«С-витаминдендіру» журналы	-	
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+	

Асхана қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы	+	
Тамақ өнімдерінің нормаларын орындауды бақылау ведомосы (10 ай, 2025 жыл)		
Жалпы тазалау журналы	+	
Тоназытқыштардың температуралық режим журналы	+	
Тұрмыстық бөлме		
Арнайы киімнің үш жиынтығының болуы	+	
Сырт киімге арналған шкаф	+	
Арнайы киімге арналған шкаф	+	
Душ бөлмесі	жоқ	
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуғыш құралдардың болуы, арнайы ұзын халат, дезинфекциялық төсеніш)	+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форма тазалығы, ұқыптылығы)	+	
Барлығы		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Бракераждық тексеру нәтижесінде асхана жұмысында бұзушылықтар анықталған жоқ. Өнімдердің органолептикалық көрсеткіштері нормаларға сәйкес келеді.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Сюндюкова Е.В.

Романчук Е.В.

Салыкбаева А.А.

Жусупбекова Г.А.