

**Мектеп асханасын тексеру  
актісі 3**

Күні: 21.10.2025ж. \_\_\_\_\_

Мектеп: №3 \_\_\_\_\_

Комиссия құрамы:

Романчук Е.В. \_\_\_\_\_

Салыкбаева А.А. \_\_\_\_\_

Жусупбекова Г.А. \_\_\_\_\_

Сюндюкова Е.В. \_\_\_\_\_

Тунгишбаева А.К. \_\_\_\_\_

**Мектеп асханасын келесі параметрлер бойынша тексеру жүргізу:**

<b>Көрсеткіш</b>	<b>сәйкестігі</b>	<b>сәйкессіздігі</b>
Күндік мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	
Оқушылардың тамақтану кестесі	+	
Еркін мәзірге баға тізімінің бекітілуі	+	
Тамақ жеткізудің 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)	+	
Табакшалардың (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.)	-	-
<b>-Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру</b>		
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-аяққа сертификаттар	+	
Ыдыс-аяқ жиынтықтарының болуы	+	

Асхананың санитариялық жағдайы	қанағаттанарлық	
Жинау құрал-жабдықтары (таңбалануы, бөлек сақтау орны)	+	
<b>Ас блогы бөлмелерінің жағдайы</b>		
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)	+	
<b>Өнімдерді сақтау шарттарының сақталуы</b>		
<b>Қоймалар</b>		
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	жоқ	-
<b>Тоңазытқыштар</b>		
Таңбалау	+	
Термометрлер	+	
Тауарлық көршілестік	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімдері	+	
Санитариялық жағдай	+	
Қарлы қабаттың (мұз қатпасының) болуы	жоқ	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары (таңғы және түскі)	+	
<b>Ет цехы</b>		
Жабдықтар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	
Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
<b>Көкөніс цехы</b>		
Жабдықтар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	

Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
<b>Үн цехы</b>		
Жабдықтар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	
Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	жоқ	
<b>Ыстық тағам цехы</b>		
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	+	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>		
Жұмыртқаларды қабылдау шарттары	+	
Жұмыртқаларды сақтау шарттары	+	
Жұмыртқаларды жууға арналған ыдыс	+	
Жұмыртқаларды жууға арналған құрал	+	
Бактерицидті шам	+	
<b>Буфет</b>		
Мөрмен расталған баға тізімі	+	
Баға белгілерінің болуы	+	
Сақтау шарттары	+	
Өткізу (сату) шарттары	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	-	
<b>Құжаттар</b>		
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 фабрикаттарды бракераж журналы	+	
«С-витаминдендіру» журналы	-	
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+	

Асхана қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы	+	
Тамақ өнімдерінің нормаларын орындауды бақылау ведомосы ( қазан айы, 2025 ж.)		
Жалпы тазалау журналы	+	
Тоңазытқыштардың температуралық режим журналы	+	
<b>Тұрмыстық бөлме</b>		
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:**

Мектеп асханасының жұмысы бұзушылықтарсыз жүргізілуде. Санитариялық нормалар сақталған және САНПиН талаптарына сәйкес келеді.

Өнімдердің органолептикалық және визуалдық қасиеттері нормаларға сай.

Құжаттама жүргізіліп отыр.

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

Романчук Е.В.

Салықбаева А.А

Ибрагимова К.К.

Жусупбекова Г.А.

Тунгишбаева А.К