

**Мектеп асханасын тексеру  
актісі 7**

Күні: 07.04.2026 ж. \_\_\_\_\_

Мектеп: №3 \_\_\_\_\_

Комиссия құрамы:

\_\_\_\_\_ Романчук Е.В.

\_\_\_\_\_ Салыкбаева А.А.

\_\_\_\_\_ Сюндюкова Е.В.

\_\_\_\_\_ Даулетбекова Б.Т.

\_\_\_\_\_ Жусупбекова Б.А.

**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 жеткізуші туралы мәліметтер	+	
Су ішу режимі	+	
Дайын өнімнің сапасы	+	
Бакылау тағамының болуы	+	
Дайын өнімнің органолептикалық және визуалдық қасиеттері	+	
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	
Бакылау 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.)	-	-
<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	+	

Жинау құрал-жабдыктары (таңбалануы, бөлек сақтау орны)	+	
<b>Ас блогы бөлмелерінің жағдайы</b>		
Ыдыс жуғыш машинаның қолданылуы	-	-
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	-	-
<b>Тоназытқыштар</b>		
Таңбалау	+	
Термометрлер	+	
Тауарлық көршілестік	+	
Өнімдердің жарамдылық мерзімдері	+	
Санитариялық жағдай	+	
Қарлы қабаттың (мүз қатпасының) болуы	-	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	-	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары (таңғы және түскі)	+	
<b>Ет цехы</b>		
Жабдыктар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	
Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	-	
<b>Көкөніс цехы</b>		
Жабдыктар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	
Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	

Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	-	
<b>Ұн цехы</b>		
Жабдықтар мен құралдардың таңбалануы	+	
Жуғыш заттардың болуы	+	
Жуғыш заттарды сақтау шарттары және таңбалануы	+	
Тазалау кестесінің болуы	+	
Санитариялық жағдай	+	
Тыйым салынған өнімдердің болуы	-	
<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	-	
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 ( сәуір айы, 2026 жыл)		
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	-	
Қызметкерлерге арналған дәретхана (жуғыш құралдардың болуы, арнайы ұзын халат, дезинфекциялық төсеніш)	+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форма тазалығы, ұқыптылығы)	+	
Барлығы		

**Тексеру нәтижесінде анықталды:**

Бракераж комиссиясын жүргізу барысында мектеп асханасының санитариялық жағдайында бірқатар бұзушылықтар мен талаптардың сақталмауы анықталды.

Едендердің, жуу орындарының, пештердің, тоңазытқыштардың және жұмыс орындарының санитариялық жағдайында кемшіліктер анықталды.

Тауарлық көршілестік талаптарының бұзылуы анықталды.

Құжаттамада, соның ішінде сәйкестік сертификаттарында да кемшіліктер бар екені анықталды.

Анықталған бұзушылықтар асхана қызметкерлерімен талқыланып, оларды жою үшін нақты мерзімдер белгіленді.

**Комиссия мүшелерінің қолдары:**

Даулетбекова Б.Т.

Жусупбекова Г.А.

Әбдімәжитқызы Н.

Сюндюкова Е.В.

Ибрагимова К.К.

Романчук Е.В.

Салыкбаева А.А.