







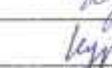


### Тексеру АКТІСІ-не қосымша

Күні: 29.09.2025 жыл

№: 2

Білім беру ұйымының атауы: Астана қаласы Ж.Жабаев атындағы №4 мектеп-гимназия

Комиссия құрамы:

	А.Рамазанова
	М.Искакова
	Ата-ана <u>Имангулова У.Н.</u>
	Ата-ана <u>Жамаева ДС</u>
	Ф.Тулеген
	К.Кусаинова
	М.Нұрбай

### Келесі көрсеткіштер бойынша асхана жұмысын бақылау

Көрсеткіш	Қажет етеді	Сәйкес	Сәйкес емес	Ескерту
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+			
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу және түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс тәртібін сақтау		+		
Сынып бойынша тамақтану және тамақтану кестелері арасындағы аралықтарды сақтау		+		
Тегін мәзір үшін бекітілген прейскуранттың болуы		+		
Су ішу режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		жоқ
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
1 порцияның салмағын бақылау		+		
Қызмет көрсету желісі (алюминий ыдыстарда салқындатуға тыйым салынады)		+		
Таратқыштардың жағдайы (дымқылдарды пайдалануға тыйым салынады)		+		
Ас құралдарын дұрыс сақтау		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдердің болуы, өндіру, сату және пайдалану		+		жоқ
Салқындатылған күс өнімдерін пайдалану		+		
Азық-түлікке жатпайтын тауарлардың сатылуы		+		жоқ
Орындар саны		+		
<b>Тамақтануды ұйымдастыру</b>				
Дайындалған сәттен бастап тағамдарды ұсыну уақыты		тамақ 8:00; 8:30; 9:00; 9:30		
Дайындалған сәттен бастап тағамдарды ұсыну уақыты		сүт : 14:00; 14:30; 15:00; 15:30		
Қол жууға арналған раковиналардың саны		8		
Сабынның болуы		не бар		

Бір реттік немесе электрлік сүлгілердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелді өңдеуге (сүртуге) арналған құралдар		+		
Ыдыс-аяқтың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитарлық жағдайы		+		
Тазалау жабдықтары (таңбалау)		+		
Азық-түлік блогының жай-күйі				
«Ыдыстарды жуу срезелері» нұсқауларының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		+		
Желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы		+		
Асхананы жууға, өңдеуге, сақтауға және бөлек ас үй ыдыстарына арналған жағдайлардың болуы		+		
Жуғыш заттардың болуы		+		
Сақтау шарттары және жуғыш заттарды таңбалау		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған контейнерлердің болуы		+		
<b>Тағамдарды сақтау шарттары</b>				
Жарма, макарон өнімдерін паллеттерде, стеллаждарда сақтау		+		
Температура мен ылғалдылық жағдайын сақтау		+		
Азық-түлік өнімдерінде жарамдылық мерзімінің болуы		+		
Қойманың санитарлық жағдайы		+		
<b>Холодильниктер, мұздатқыштар</b>				
Тоназытқыш жабдықтың мақсатты пайдаланылуын таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімінің болуы және сақталуы		+		
Тоназытқыш жабдықтардың санитарлық жағдайы		+		
Тәуліктік үлгілерді сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет өнімдерінің бөлімі, санитарлық жағдайы, дұрыс сақталуы		+		
Көкөніс-жеміс өнімдерінің бөлімі, санитарлық жағдайы, дұрыс сақталуы		+		
Ұн өнімдерінің бөлімі, санитарлық жағдайы, дұрыс сақталуы		+		
Нан өнімдерінің бөлімі, 1 пайыздық сірке қышқылының болуы, сөрелерді сүрту үшін.		+		
Нан үгінділерін жинақтайтын щетканың міндетті түрде болуы		+		
Ас әзірлейтін бөлім, жабдықтардың қалыпты жұмыс жасауы, санитарлық жағдайы		+		
Жұмыртқа өнімдерінің бөлігі, сақтау мен тұтыну куәлігінің болуы, оны сақтау жағдайы, жұмыртқа жууға арналған құралдары		+		
Бактерицидтік лампаның болуы		+		
<b>Буфет</b>				
Прайст листтің болуы, бағалармен		+		
Әр өнімнің баларының көрсетілуі		+		

Сақтау шаралары мен санитарлық жағдайы		+		
<b>Құжаттар</b>				
Азық-түлік жеткізушілерімен келісім-шарттар		+		
Автотранспортқа рұқсат құжаты (өнімді тасымалдауға рұқсат етілген)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік сертификаттарының декларациясы		+		
Қабылданған өнімдердің жарамдылық мерзімі		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдау журналы		+		
Жеке медициналық құжаттардың болуы		+		
Жалпы тазалау журналы		+		
Тоназытқыш температурасы журналы		+		

Қызмет көрсетуші Мамбурманова Б. Д. (егер тамақтандыруды көрсетілетін қызметті беруші ұйымдастырса) тамақтандыруды жауапты тұлға тексеру актісімен таныстым Мамбурманова Б. Д.