



БЕКІТЕМІН

Мектеп директоры

Ж.К.Жетписбаева

**« Бауыржан Момышұлы атындағы жалпы білім беретін мектебінің
асханасында тамақтануды ұйымдастыруды тексеретін бракераждық
комиссияның актісі**

Күні 15.05.2026

№ _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары – А.С.Алпысбаева
2. Әлеуметтік педагог – А.Ф.Берикказиева
3. Мектеп медбикесі – М.Қ.Сатбекова
4. Кәсіподақ ұйымының төрайымы – Ж.М.Ершаева
5. Қамқоршылар кеңесінің төрайымы – Б.О.Шаймерден

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

| Көрсеткіш | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|---|---------------|---------------|-----------------|---------|
| Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-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 режимін ұйымдастыру | | + | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | + | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | + | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | + | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | + | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | + | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|----------|
| 1 тағамды үлестіру желісі (мармит) | | + | | |
| 2 тағамды үлестіру желісі (мармит) | | + | | |
| 3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады) | | + | | |
| Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады) | | + | | |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып 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 | | + | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | + | | |
| Сабынның болуы | | + | | |
| Кептіргіштердің болуы | | + | | |
| Жиһаздың жағдайы | | + | | |
| Үстелдерді өндеуге арналған құрал | | + | | |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі | | + | | |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы | | + | | <u>1</u> |
| Асхананың санитариялық жай-күйі | | + | | |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны) | | | | |
| Ас блогы үй-жайларының жай-күйі | | | | |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы | | + | | |
| Ыстық және суық 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 өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы | | + | | |
| Жуу құралдарының болуы | | + | | |
| Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста) | | + | | |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау | | + | | |
| Жуу құралдарына сертификаттардың болуы | | + | | |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы | | + | | |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау | | + | | |
| Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу 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, тауар қойғыштарда, 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 | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы | | + | | |
| Нанның сақталуы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы | | + | | |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы | | + | | |
| Пісіру цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | + | | |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі | | + | | |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы. | | + | | |
| Механикалық желдетудің жай-күйі | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | - | | + |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау | | + | | |
| Буфет | | | | |
| Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) | | + | | |
| Баға белгілерінің болуы | | + | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| Сақтау шарттарын сақтау | | + | | |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау | | + | | |
| Санитарлық жағдайы | | + | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | + | | |
| Құжаттар | | | | |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар | | + | | |
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті 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 | | + | | |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден 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 жиынтығының болуы | | + | | + |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы | | | | + |

