



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау<br>(кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) |  | <i>Сәйкес</i>                                |  |
| Тағамды дәрумендендіру   |  | <i>+</i>                                     |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                             |  | <i>аңасуға таб</i>                           |  |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы  |  | <i>таб</i>                                   |  |
| <b>Тамақ ішуді ұйыымдастыру</b>  |  |  |  |
| Отыратын орындар саны  |  | <i>48</i>                                    |  |
| Қол жуатын раковиналардың саны   |  | <i>1</i>                                     |  |
| Сабынның болуы   |  | <i>бар</i>                                   |  |
| Кептіргіштердің болуы  |  | <i>таб</i>                                   |  |
| Жиһаздың жағдайы   |  | <i>тамен</i>                                 |  |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал  |  | <i>төңкү емес</i>                            |  |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі  |  | <i>орташа</i>                                |  |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы  |  | <i>тартадас</i>                              |  |
| Асхананың санитариялық жай-күйі  |  | <i>орташа</i>                                |  |
| Жинау мүкеммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)   |  | <i>тәлеф емес</i>                            |  |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>   |  |  |  |
| «Үйдіс жуу ережесі» маңдайшасының болуы  |  | <i>бар</i>                                   |  |
| Үстық және сұық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықштардың жарамдылығы                                      |  | <i>бастау көр таб<br/>сұлғ әр табдабылар</i> |  |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы  |  | <i>тартада</i>                               |  |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы   |  | <i>тартада</i>                               |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы   |  | <i>тартада</i>                               |  |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы                         |  | <i>жорғашылғылар</i>                         |  |
| Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы                                  |  | <i>таб</i>                                   |  |

|   |                        |
|---|------------------------|
| Жуу құралдарының болуы  | <i>Бар</i>             |
| Жуу құралдарын сақтау және таңбалau шарттары<br>(жеке жабық ыдыста)   | <i>тож</i>             |
| Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау  | <i>+</i>               |
| Жуу құралдарына сертификаттардың болуы  | <i>тож</i>             |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы  | <i>Бар</i>             |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалau  | <i>Бар</i>             |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өндөу (не өндөледі және кім жаупаты)                                       | <i>Бар</i>             |
| Ағындылықты сақтау:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өндөу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау | <i>Жинауға<br/>Сәй</i> |
| Тазалау кестесінің болуы  | <i>Бар.</i>            |

### Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

| Қоймалар  |                        |  |  |
|---|------------------------|--|--|
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау                     | <i>Бар</i>             |  |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы          | <i>тож</i>             |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау  | <i>сандылан</i>        |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                              | <i>төлемж<br/>енес</i> |  |  |
| Кекеністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау | <i>сауда</i>           |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы  | <i>орташа</i>          |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы          | <i>тож</i>             |  |  |

| Тоңазытқыштар                                 |                 |  |  |
|---|-----------------|--|--|
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалau | <i>Бар</i>      |  |  |
| Термометрлердің болуы                         | <i>тож</i>      |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау                    | <i>сандылан</i> |  |  |

|  |   |
|--|---|
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы                     | <i>Жарылған<br/>шарттар</i>                       |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы   | <i>Жарылған<br/>шарттар</i>                       |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | <i>Болашақ<br/>жарылған<br/>шарттар</i>           |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстырыбы                              | <i>Сынамалар<br/>дұрыстырыбы<br/>сақтауланады</i> |
| <b>Ет цехы</b>   |   |
| Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау  | <i>Z</i>  |
| Санитарлық жағдайы   | <i>Z</i>  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | <i>Z</i>  |
| <b>Көкөніс цехы</b>  |   |
| Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау  | <i>Z</i>  |
| Санитарлық жағдайы   | <i>Z</i>  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | <i>Z</i>  |
| <b>Ұн цехы</b>   |   |
| Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау  | <i>Z</i>  |
| Санитарлық жағдайы   | <i>Z</i>  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | <i>Z</i>  |
| <b>Нан цехы</b>  |   |
| Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау  | <i>Z</i>  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы   | <i>Z</i>  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                             | <i>Z</i>  |
| Санитарлық жағдайы   | <i>Z</i>  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы  | <i>Z</i>  |
| <b>Пісіру цехы</b>   |   |
| Жабдықтар мен мүкеммалды таңбалау  | <i>Z</i>  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және  | <i>Z</i>  |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар   | <i>Толық емес</i>                 |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі  |                                   |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі  |                                   |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары   | <i>мок</i>                        |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы  | <i>Бар</i>                        |
| «С-дәрумендендіру» журналы  | <i>Бар</i>                        |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы   |                                   |
| Ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы   |                                   |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | <i>Бар</i>                        |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы   | <i>мок</i>                        |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы   | <i>мок</i>                        |
| Толық тазалаужүргізу журналы  | <i>мок</i>                        |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы  | <i>мок</i>                        |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы  | <i>мок</i>                        |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>  |                                   |
| Арнайы киімніңкосалқы жиынтығының болуы   | <i>Бар</i>                        |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы   | <i>Бар</i>                        |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы   | <i>Бар</i>                        |
| Душ бөлмесі, ванна бөлмесі  | <i>мок</i>                        |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)                                 | <i>Толық<br/>саналған<br/>сал</i> |

|   |               |
|---|---------------|
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы                            | Толбаз<br>жас |
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы | тоз           |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.           | Вар.          |
| Москит торының болуы  | тоз           |
| Жиыны   |               |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:  
Ас - мәзірі 8000мм со беріліп отор.  
Берілген отордан таңбек нормато-  
сін берілген отор.  
Одес - аз Толбаз тәжкілік етіз.

Комиссияның қолдары:

Торжетова Г - Тек  
Жексенбеков С - Енад. Балдекова Г - Географ  
Тусупбекова А - Тип  
Давашим А - Маш

Өнім беруші (қызметті жеткізуши тамақтандыруды үйімдастырған кезде)  
 және/немесе жауапты аспаз (білім беру үйімі тамақтандыруды  
 үйімдастырған кезде) танысты Шуб (қолы)