



## Мектеп асханасының жұмыс барысын тексеру АНЫҚТАМАСЫ

27.11.2025ж. бракераждық комиссия мүшелері қатысуымен мектеп асханасы тексерілді.

### Мектеп асханасын тексеру мақсаты:

1. Асханадағы ас мәзірімен танысу және ондағы тағамдардың салмағын өлшеп көру.
2. Бракераждық журналдың болуын тексеру;
3. Асханадағы тамақ даярлау орындарын және шикізат сақтау қоймаларын көру және ондағы өнімдердің пайдаланудағы уақыт мерзімін тексеру;
4. Асханадағы тамақтану орындары мен ыдыс-аяқтардың жеткіліктілігін анықтау;
5. Асхана тазалығы мен пайдаланылған ыдыстардың жуу орындарын және дезинфекцияның болуын тексеру;
6. Асхана жұмысшыларының денсаулығын бақылау және гигиена ережелерін сақталуын қадағалау, қызметкердің арнайы киімдермен қамтамасыз етілуі, санитарлық кітапшаларының болуы, мерзімдерін бақылау.

### Тексеру қорытындысы:

- Асхана және ас үй ыдыстарының (ішінара) сынық болуы.

### Ескерту:

- Асхана және ас үй ыдыстарының сынық болмауын қадағалап отыру;
- Ас үй сорғышының тазалық ережелеріне сай келуі.

### Комиссия мүшелері:

|                |                                                                                     |                                                                     |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Ж.Бөкен        |  | мектеп директоры, комиссия төрағасы;                                |
| Ж.Нұрболқызы   |  | директордың статистикалық ісі жөніндегі орынбасары комиссия мүшесі; |
| Г.Истлеу       |  | құқық пәні мұғалімі, комиссия мүшесі;                               |
| А.Атадусова    |  | мектеп медбикесі, комиссия мүшесі;                                  |
| Б.Лепесова     |  | ата-ана комитеті, комиссия мүшесі;                                  |
| М.Кулқараева   |  | әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі;                                |
| А.Сатыбалдыева |  | әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі;                                |

Күні 27.11.2025ж.

№ 6

Білім беру ұйымы «Шоғы Мұналулы атындағы №5 жалпы білім беретін мектеп» КММ  
Мынадай құрамдағы комиссия:

Ж.Бөкен – комиссия төрайымы

Г.Исмаев – комиссия мүшесі

А.Атадусова – мектеп медбикесі

М.Кулкарасева – әлеуметтік педагог

А.Сатыбалдыева – әлеуметтік педагог

Б.Лепесова – ата-ана

Ж.Нұрболқызы – директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі

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                                                                                         |               | +             |                 |         |
| Бакылаудағы тағамның болуы                                                                                   |               | +             |                 |         |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті                                                                 |               | +             |                 |         |
| Технологиялық картаға сәйкестігі                                                                             |               | +             |                 |         |
| 10 порцияны бакылап 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                           |               | +             |                 |         |
| Тымақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                                            |               | +             |                 |         |
| <b>Тамақ ішуі ұйымдастыру</b>                                                                                |               |               |                 |         |
| Отыраратын орындар саны                                                                                      |               | +             |                 |         |

|                                                                                                                       |  |   |  |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|---|
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                                        |  | + |  |   |
| Сабынның болуы                                                                                                        |  | + |  |   |
| Кептіргіштердің болуы                                                                                                 |  | + |  |   |
| Жиһаздың жағдайы                                                                                                      |  | + |  |   |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал                                                                                     |  | + |  |   |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі                                                           |  |   |  | + |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы                                                                 |  | + |  |   |
| Асхананың санитариялық жай-күйі                                                                                       |  | + |  |   |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)                                                                          |  | + |  |   |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>                                                                                |  |   |  |   |
| «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                                                              |  | + |  |   |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)                                       |  | + |  |   |
| Ағындылықты сақтау:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау |  | + |  |   |
| Тазалау кестесінің болуы                                                                                              |  | + |  |   |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>                                                                              |  |   |  |   |
| <b>Қоймалар</b>                                                                                                       |  |   |  |   |
| 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 |  | + |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                               |  |   |  |  |
| 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                                |  | + |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                     |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  | + |  |  |
| <b>Көкөніс цехы</b>                                                                |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  | + |  |  |
| <b>Ұн цехы</b>                                                                     |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                  |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                 |  | + |  |  |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы |  | + |  |  |
| <b>Нан цехы</b>                                                                    |  |   |  |  |
| 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                                                    |  | + |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                                 |  |   |  |  |
| 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                              |  | + |  |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>                                                                                                              |  |   |  |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы                                                                                                  |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары                                                                                                                              |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық                                                                                           |  | + |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал                                                                                                                           |  | + |  |  |
| Бактерицидті шамның болуы                                                                                                                               |  | + |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                                                                            |  |   |  |  |
| 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                                                                      |  | + |  |  |
| <b>Құжаттар</b>                                                                                                                                         |  |   |  |  |
| 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                                                                                                                |  | + |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                                                  |  |   |  |  |

|                                                                                                                         |  |            |  |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|----------|
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы                                                                                |  | +          |  |          |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы                                                           |  | +          |  |          |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы                                                                           |  | +          |  |          |
| Душ бөлмесі, ванна бөлмесі                                                                                              |  | +          |  |          |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) |  | +          |  |          |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы                                                            |  | +          |  |          |
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы                                 |  | +          |  |          |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.                                           |  | +          |  |          |
| Москит торының болуы                                                                                                    |  | +          |  |          |
| <b>Жиыны</b>                                                                                                            |  | <b>116</b> |  | <b>2</b> |

**Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:**

Мектеп асханасында тамақтану залы санитарлық талаптарға сәйкес. Оқушылардың уақытымен тамақтануы берілді және берілген тағамдары күнделікті ас мәзірі бойынша жасақталған.

- Асхана және ас үй ыдыстарының (ішінара) сынық болуы;
- Ас үй сорғышының тазалық ережелеріне сай келуі.

**Ж.Бөкен – комиссия төрайымы**

**Г.Истлеу – комиссия мүшесі**

**А.Атадусова – мектеп медбикесі**

**М.Кулқараева – әлеуметтік педагог**

**А.Сатыбалдыева – әлеуметтік педагог**

**Б.Лепесова – ата-ана**

**Ж.Нұрболқызы – директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі**

**Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты**

**(қолы) күні**