

анысты емес тауарларды сатудың болуы	+		+	
орындарының саны	40 отол	160 орын		
Ж ішуді ұйымдастыру				
ындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	09:25 10:15	15:05 15:55		
і жуатын раковиналардың саны	3	3		
ынның болуы	3	3		
рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	3	3		
наздың жай-күйі	+	+		
елдерді өңдеуге арналған құрал	+	+		
ана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		
ыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+		
ананың санитариялық жай-күйі	+	+		
нау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+	+		
ілогы үй-жайларының жай-күйі				
ыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы	+	+		
ық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың мдылығы	+	+		
і бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
у жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
қтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
ету жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
гының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	+		
да және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін тардың бөлек болуы	+	+		
алдарының болуы	+	+		
алдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+		
пдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+		
дарына сертификаттардың болуы	+	+		
ықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+	+		
қтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+		

рына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім				
ықты сақтау:	+	+		
асхана ыдыстарын жинау;	+	+		
жуу және өңдеу процесі;	+	+		
таза асхана ыдыстарын сақтау				
жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	+	+		
ерсоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. ызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	+	+		
інімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қышқыл				
ығымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда тау	+	+		
пературалық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, хометрдің/температуралық режимнің болуы	+	+		
ар көршілестігін сақтау	+	+		
ақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
әністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда ырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау	+	+		
малардың санитариялық жай-күйі	+	+		
Сыртқы				
зытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау	+	+		
эметрлердің болуы	+	+		
көршілестігін сақтау	+	+		
өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
тік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
Қышқыл				
стар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
иялық жай-күйі	+	+		
Цехы				
ар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
лық жай-күйі	+	+		

мүкәммалды таңбалау	+	+		
жай-күй	+	+		
Кабдыктар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+		
Нан үтіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		
Тісіру цехы				
Кабдыктар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		
Құмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сауаппенділік пен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+		
Құмыртқаны сақтау шарттары	+	+		
Құмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	+	+		
Құмыртқа жууға арналған құрал	+	+		
Стерилизациялық шам	+	+		
Бүфет				
Өнім беру ұйымымен бекітілген сатылатын бүфет өнімдері ассортиментінің тізімі (прайс-парақ)	+	+		
Құмыртқаның белгілерінің болуы	+	+		
Сақтау шарттарын сақтау	+	+		
Шарттары мен мерзімдерін сақтау	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		
Құмыртқаның сақтау шарттары				
Өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар	+	+		
Құмыртқаға арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		
Өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, құжатары қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары	+	+		

өткізу мерзімі	+	+		
нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай заттардың бракераждық журналы	+	+		
жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының рындалуын бақылау ведомосы	+	+		
жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан кеңі туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық апшаларының болуы	+	+		
блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және алардың болуы	+		+	
блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» налы	+	+		
елі жинау жүргізу журналы	+	+		
ытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
істік бақылау бағдарламасының болуы	+	+		
ыстық бөлме				
ы киімнің артық жиынтығының болуы	+	+		
герлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		
л киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		
бөлмесі, санитариялық торап	+	+		
қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, тығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+	+		
гүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	+		
үкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы дың) болуы	+	+		
циялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау	+	+		
рының болуы	+	+		
	+	+		

жүз нәтижесінде мыналар анықталды:

Құндылықті тамақ мектеу бағамна дайындаған, мектеп
адамдары тамаққа сай. Не білеті мада. Бүгел-ақ мектеп
мада жұрттың сөзге жиналып қобалған. Не қорықпайтын
бір күннің айналымын алды.

Комиссияның құрамы:

Комиссия төрағасы	М.П. Алмаганбетов
Кәсіп одақ төрағасы	С. Аязбаев
Әлеуметтік педагог	Г.Қ. Усенова
Мектеп Медбикесі	Г. Аспентаева
Мектеп есепшісі	А. Қаржаубаева
Б.О.І.Ж.О:	С. Аймуханова
Ата-ана:	А. Суймухамедова

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты Есенұлы (қолы)