

Бекітемін  
Мектеп директоры:

А.У.Сарсенғалиев

Талғайран негізгі мектебі бойынша 1-4 сынып оқушыларының  
ыстық тамақ ішу кестесі

2024-2025 оқу жылы I-кезең II-тоқсан

Р/с	Сыныбы	Оқушы саны	Сынып жетекшісі	Уақыты	Таныстым
1	1а сынып	13оқушы	Елеусинова Бибігүл	9.25	
2	1ә сынып	14оқушы	Таженова Арай	9.25	
3	1б сынып	14оқушы	Қуанышева Рамиля	10.15	
4	4а сынып	16оқушы	Төралиева Клара	11.00	
5	4ә сынып	16оқушы	Рахимова Гүлбану	11.00	

Барлығы: 73 оқушы

II-кезең

Р/с	Сыныбы	Оқушы саны	Сынып жетекшісі	Уақыты	Таныстым
1	2а сынып	16оқушы	Сариева Ақмарал	14.55	
2	2ә сынып	17оқушы	БисенғалиеваСамал	14.55	
3	2б сынып	13оқушы	Еркінова Райхан	15.45	
4	3 а сынып	11оқушы	СамархановаМайра	15.45	
5	3 ә сынып	11оқушы	Сатқанғалиева Гүлайхан	15.45	

Барлығы: 68 оқушы

Әлеуметтік педагог: Агманова Г.М

Бекітемін:

Мектеп директоры

 А.У.Сарсенғалиев

**Ақт**

11.11.2024ж

Біз төмендегі комиссия мүшелері бастауыш сыныптары бойынша оқу ісі менгерушісі А.Мұхамбетова, директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;Ж.Ахметова , әлеуметтік педагог Г.Агманова, Қамқоршылық кеңесінің төрайымы Б.Малекенова , Мектеп медбикесі К.Нәбішева болып балалар тамақтанатын асханада тексеру жұмыстары жүргізілді.

Тексеру барысында мектеп асханасының ас әзірлеу блогының тазалығы, ас әзірлейтін ыдыстары,тамақтың сапасы, тоназытқыштың тазалығы,шикі өнімдерді сақтайтын қойма тексерілді. Ас мәзірінің нормаға сәйкес дайындалуы дайын тамақтың коллориясын,таңбасы бар өндірістік үстелдер және асхана ыдыстары тексерілді.

### 2-Апта 1-күн Ас мәзірі

Тағам атаулары	Тағамның шығуы			Тағам құрамы
Қызанақ соусындағы тауық филесі	7-10	11-14	15-18	Тауық филесі
	60/20	80/20	90/20	
				Томат пастасы
				Пияз
				Сәбіз
				Үн
Гарнир Қарақұмық	100	130	150	Сары май
				Қарақұмық
				Сарымай
Қантпен және лимонмен шай	200	200	200	Шай Қант Лимон
Алма	150	150	150	Алма
Ақбидай наны Қарабидай наны	20	35	40	Нан

**Комиссия мүшелерінің шешімі:** Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар және асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған.Тамақтар арнайы ыдыста сақталған.Асхана іші таза.

Комиссия мүшелері

Оқу ісінің меңгерушісі:

Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары:


Мектеп медбикесі:

Қамқоршылық кеңесінің төрайымы:

Әлеуметтік педогог:

*AM* А.Мұхамбетова  
*JA* Ж.Ахметова  
*KN* К.Нәбішева  
*BM* Б.Малекенова  
*AG* Г.Агманова

## «Бекітемін»

Талғайран негізгі  
мектеп директоры  
Сарсенғалиев А.У. 

11.11.24 2-1

Тағам атауы	Тағамның шығуы			Тағам құрамы	Бағасы	Брутто:			Бағасы			Тағам бағасы		
	7-10	11-14	15-18			7-10	11-14	15-18	7-10	11-14	15-18	7-10	11-14	15-18
Қызанақ соусындағы тауық филесі	60/20	80/20	90/20	Тауық филесі	2700,0	90	110	135	243,00	297,00	364,50	338,45	414,87	500,92
				Томат пастас	1200,0	15	18	20	18,00	21,60	24,00			
				Пияз	250,0	20	23	25	5,00	5,75	6,25			
				Сәбіз	250,0	24	26	28	6,00	6,50	7,00			
				Үн	465,0	5	6	11	2,33	2,79	5,12			
Гарнир: Қарақұмық	100	130	150	Қарақұмық	765,0	51	60	70	39,02	45,90	53,55	56,12	67,28	79,20
				Сары май	4275,0	4	5	6	17,10	21,38	25,65			
Қантпен және лимонмен шай	200	200	200	Шай	4700,0	5	5	5	23,50	23,50	23,50	47,70	47,70	47,70
				Қант	600,0	15	15	15	9,00	9,00	9,00			
				Лимон	1900,0	8	8	8	15,20	15,20	15,20			
Алма	150	150	150	Алма	700,0	150	150	150	105,00	105,00	105,00	105,00	105,00	105,00
Ақ бидай наны	20	35	40	Нан	419,0	20	35	40	8,38	14,67	16,76	8,38	14,67	16,76
Қара бидай наны														
Қызылорда аяғы														
Жалпы бағасы												555,65	649,51	749,58
НДС-пен 12% бағасы												622,32	727,45	839,52

Асхана аспазшысы: Шайсанова , ШайДиетолог: Шайсанова , ШайИП: Мамбетов , Алған

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 11.11.2024 жыл

№ 3

Білім беру ұйымы: Талғайран негізгі мектеп КММ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ЖК «Мамбетов»

Мынадай құрамдағы комиссия:

- А. Сарсенғалиев – мектеп директоры, комиссия төрағасы
- А. Мұхамбетова – оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Ж. Ахметова – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- Г. Агманова – әлеуметтік педагог
- Г. Малекенова – қамқоршылық кеңесінің төрайымы
- Қ. Нәбішева – мектеп медбикесі

### 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		жоқ		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		жоқ		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		40		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
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: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - 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		жоқ		
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		жоқ		
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
<b>Үн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді оңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
<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		жоқ		
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		+		
<b>«С-дәрумендендіру» журналы</b>				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын		+		

органолептикалық бағалау журналы				
01.09.2024ж. – 25.05.2025ж ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
Толық тазалаужүргізу 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>Сәйкес келеді</b>		

### Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Асхана мен тамақ ішетін орын, тағам сақтайтын қойма, тоназытқыштар, ыдыс сақтайтын сөрелер, жалпы ыдыс-аяқтар санитарлық талаптарға сай екені анықталды. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті ас мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар мен асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тағамдардың беттері жабық, таза ыдыста.

### Комиссияның қолдары:

А.У.Саренғалиев  
А.Ж.Мұхамбетова  
Ж.Ж.Ахметова  
Г.М.Ағманова  
Б.Малекенова  
К.Нәбішева



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

Мамбетов.А Мамбетов (қолы)

**Мектептегі тамақты ұйымдастыруды бақылауға арналған бақылау парағы**

Жалпы білім беретін Талғайран негізгі мектеп КММ, ЖК «Мамбетов»

(мектептің тамақтандыру бөлімшесінің жалға алушысының атауы)

Тексеру күні: 11.11.2024 жыл

1.	Мектептегі тамақтандыруға қойылатын жалпы талаптар	Аяқтау белгісі	
		Сәйкес	Сәйкес келмейді
1	2	3	4
1.1	Қоғамдық тамақтандыру объектілерінің санитарлық жағдайы	+	
1.2	Талапқа сай материалдық-техникалық жабдықталуы	+	
1.3	Оқушыларды тамақтандыруға жеткілікті үзіліс ұзақтығын белгілеу	+	
1.4	Қажетті құжаттаманы жүргізу (С-витаминизация журналы, тағам сапасын органолептикалық бағалау журналы, дайын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы, тез бұзылатын тамақ өнімдерін қабылдамау журналы)	+	
1.5	Оқушылардың ішу режимін ұйымдастыру (тұрақты ауыз су бұрақтарын, су ағызатын құрылғыларды орнату, оралған ауыз суды беру немесе қайнатылған ауыз суды пайдалану арқылы)	+	
<b>2.</b>	<b>Мектептің тамақтандыру бөлімшесінің жұмысын талдау</b>		
2.1	Жобалық қуаттылыққа сәйкестігі (қанша орын және нақты қанша тамақ берілгені, қанша ауысым, ауысымдағы бала саны бойынша есептелген)	+	
2.2	Сумен жабдықтау, су бұру, жылыту, жарықтандыру, желдету жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы	+	
2.3	Орталықтандырылған суық және ыстық сумен жабдықтау жүйесімен жабдықталған	+	
2.4	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлерінің арнайы киімінің болуы және оларды сақтау тәртібінің сақталуы	+	
2.5	Қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінің қызметкерлерінде медициналық тексеруден өткендігі туралы белгісі бар медициналық кітапшасы бар.	+	
2.6	Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлері арасында іріңді тері аурулары, іріңді кесу, күйік, сыдырма жоқ.	+	
2.7	Студенттердің тамақ ішер алдында жеке бас гигиенасы ережелерін сақтауы, қағаз сүлгілердің немесе электр сүлгілердің болуы және қолданылуы; сұйық сабынның болуы	+	
2.8	Бактерицидтік препараттардың болуы және қолданылуы тамақтандыру аймағында жабық типті сәулелендіргіштер	+	
2.9	Тазалау кестесінің болуы және сақталуы, соның ішінде жалпы тазалау	+	
2.10	Жұғыш және дезинфекциялау құралдарының қорының болуы, дезинфекциялау құралдарының сақталуы, режимі, дезинфекциялық затты сақтау, қорлар	+	

2.11	Тазалау жабдыктарының болуы, оның таңбалануы	+	
2.12	ақпараттық-ағарту жұмысы (салауатты тамақтану ережелері туралы ақпаратты пайдалану, салауатты өмір салтын насихаттау)	+	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	+	
2.14	Азық-түлік қоймасының тауарлық жақындығын сақтау	+	
<b>3. Мектеп мәзірін талдау</b>			
3.1	Балалардың әрбір жас тобы үшін бекітілген екі апталық мәзірдің болуы (1–4 сыныптар, 5–9 сыныптар, 10–11 сыныптар үшін)	+	
3.2	Бекітілген күнделікті мәзірдің болуы, тағамдардың көлемі және аспаздық өнімдердің атаулары туралы ақпараттың болуы, барлығына қолжетімділігі (ол асханада ілінеді ме), бекітілген ас мәзірінің PPRC сәйкес нақты және тағамдық нормаларға сәйкестігі № 320 12.03.12.	+	
3.3	Мәзірдің әртүрлілігі, бір күн және екі жақын күн ішінде бірдей тағамдардың қайталанбауы	+	
3.6	Порцияның нақты салмағы мәзірге сәйкес оның нормасына сәйкес келеді	+	
<b>4. Мектептердегі тамақ сапасы</b>			
4.1	Жалған өнімдер мен өнеркәсіптік емес өнімдер анықталды	+	
4.2	Тағамдардың жарамдылық мерзімін бұзу	+	
4.3	Тамақ өнімдерін сақтау шарттарын бұзу	+	
4.4	ілеспе құжаттардың, өнімнің (тауардың) сәйкестігін бағалау (растау) туралы, олардың стандарттау құжаттарының талаптарына сәйкес қауіпсіздігін растайтын құжаттардың (өнімді мемлекеттік тіркеу туралы куәлік, сәйкестік туралы декларация, сәйкестік сертификаты, ветеринариялық құжат) болмауы.	+	
4.5	Ұсынылатын тағамдардың температуралық жағдайын сақтау	+	
<b>5. Мектептің ресми сайтындағы «Ыстық тамақ» бөлімін толтыру</b>			
5.1	Нормативтік актілер мен адистемелік құжаттар, Тамақтандыруға қоятын талапты белгілеу	+	
5.2	Тамақтандырушы туралы ақпарат	+	
5.3	Оқушылардың тамақтануы (кесте)	+	
5.4	Жауапты тұлғаның байланыс ақпараты тамақтандыруға арналған оқу орны	+	
5.5	Үлгі мәзір	+	
5.6	Күнделікті мәзір (нақты)	+	
5.7	Жаңалықтар туралы ақпарат (хабарландырулар)	+	
5.8	Білім басқармасының сенім телефоны ҚР мектеп оқушыларын тамақтандыру мәселелері бойынша:		
<b>6. Анықталған бұзушылықтар:</b>			

**Тексеріске қатысқандар :**

- А. Сарсенғалиев – мектеп директоры, комиссия төрағасы
- А. Мұхамбетова – оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Ж. Ахметова - директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
- Г. Агманова – әлеуметтік педагог
- Г. Малекенова- қамқоршылық кеңесінің төрайымы
- Қ. Нәбішева- мектеп медбикесі

**Комиссия мүшелерінің шешімі:** Асхана мен тамақ ішетін орын, тағам сақтайтын қойма, тоназытқыштар, ыдыс сақтайтын сөрелер, жалпы ыдыс-аяқтар санитарлық талаптарға сай екені анықталды. Тегін ыстық тамақ оқушыларға тиісті де мәзірі бойынша беріліп отыр. Аспазшылар мен асхананың қызметкерлерінің арнайы формалары сақталған. Тағамдардың беттері жабық, таза ыдыста.

**Талғайран негізгі мектебі бойынша тамақтануды  
бақылау және мониторинг жүргізу комиссиясының  
актісі**

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 31 қазан 2018 жылғы  
№598 бұйрығына сәйкес мектеп жанынан құрылған тамақтануды бақылау  
және мониторинг жүргізу комиссиясы төмендегі тізбе бойынша мектеп  
асханасына бақылау жүргізді.

№ 3

Күні: 11.11.2024 жыл

р/с	Асхана жұмысына мониторинг жасау бойынша тізбек	Жұмыс сапасын бағалау	Ескертулер
1	СЭС қорытындысы	+	
2	Дезинфекция жасалуы	+	
3	Аспаздардың санитарлық-медициналық тексеруден өтуі	+	
4	Асхана қызметкерінің іріңді ауруларын тексеру журналы	+	
5	«С» витаминдеу журналы	+	
6	Тоңазытқыш пен мұздатқыш жұмысы	+	
7	Азық- түлік сертификаттарының жарамдылығы	+	
8	Асхана тазалығы	+	
9	Азық –түлік өнімдерінің жеткізілуі	+	
10	Аспазшылардың арнайы киіммен тамтылуы	+	
11	Эл. пешінің жұмысы	+	
12	Еден жуу құралдарымен қамтылуы	+	
13	Ыдыс жуу сұйықтығымен қамтамасыз етілуі	+	
14	Кварц шамының жұмысы және журналдың толтырылуы	+	
15	Бракераж журналының уақытылы толтырылуы	+	
16	Тамақ ішетін оқушылардың арақашықтығының сақталуы	+	
17	Күнделікті ас мәзірі бойынша тамақтың берілуі	+	
18	Тамақтың бір тәуліктік сынамасының болуы, сақталуы	+	
19	4 апталық перспективалық ас мәзірінің күнделікті ас мәзіріне сәйкестігі	+	
20	Тамақтың құнарлығы (калория)	+	

21	Оқушылардың тамақты уактылы ішуі	+	
----	----------------------------------	---	--

Тексеру нәтижесінің қорытындысы:

Асхана іші таза, тағам сұтмайтына қойма  
 таңазаптықшылар одан сәтмайтына сәрелер бар.  
 Жеміс одан - одан сәтмайтына тағамға сәт  
 екені одан. Мезгіл одан тамақ оқушыларға  
 тиісті одан дайында беріліп одан.  
 Тағамдардың дәмі одан, таза одан  
 сұтмайтына.

Кәсіпкер, аспаз: таныстым \_\_\_\_\_ (КОЛЫ) \_\_\_\_\_

Комиссия төрағасы: мектеп директоры  
 Мектеп медбикесі  
 Қамқоршылық кеңестің төрайымы  
 Бракераж комиссия мүшесі

Әлеуметтік педагог



А.Сарсенғалиев  
 Қ.Нәбішева  
 Б.Малекенова  
 Ж.Ахметова  
 А.Мухамбетова  
 Г.Агманова

А.Сарсенғалиев  
 Қ.Нәбішева  
 Б.Малекенова  
 Ж.Ахметова  
 А.Мухамбетова  
 Г.Агманова