

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 08.09.23

№ 1

Білім беру ұйымы ОЦПЗ

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

Алқарова Ғ. А., Шакиева М. Б.,  
Жәнішев Ж., Смаилов Б. С., Жағалықов Е. Н.,  
Жағалықов Т. А., Мұқанов Т. Р., Сейсенбай Т.

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		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		60		
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		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	✓			
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау	✓			
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

**Буфет**

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)

✓

Баға белгілерінің болуы

✓

Сақтау шарттарын сақтау

✓

**Құжаттар**

Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі

✓

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы

✓

С-дәрумендендіру» журналы

✓

Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

✓

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

✓

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы

✓

«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы

✓

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы

✓

Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме

✓

Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы

✓

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Сәкметаровқа тасудайы таза, тәртіпталмағыз  
ас маңы еңкес келеді. еңг. кіткенашаары  
бар, адыс аяқ жеткізді.

Комиссияның қолдары:

Н. Ахметова  
Т. Беталимова  
Б. Смайлова  
М. Матаева

Жәнісхан  
Сейсенбай  
Мажитов  
Аунаев

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 20.09.23

№ 2

Білім беру ұйымы ОИП 7

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

Алменова Н.А, Нәжімхан Ж,  
Нағашыбаев А.В, Сыздықова Б.С, Трещева М.В  
Мухамбетов Т.К, Бегалимова Т.А, Сейсенбаев Т

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		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		60		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		

Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Құжаттар				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы				✓
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме	✓			
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		

Жиыны

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Сақталған тағзым тазел. су ретінде  
сақталған, се мазірі еңке келеді

Комиссияның қолдары:

З. Ахенова  
Т. Тәгалынов  
Б. Смағұлов  
М. Шахеева

Ж. Жұлман  
Сейсенбай  
Қарашыбаев  
Мухамбетов

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22.09.23

№ 3

Білім беру ұйымы ОШ № 4

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

Н. Ахметова, Э. Седігулова  
М. Шакиева, Т. Сейсенбай, Н. Рахамбетов  
Т. Бегалеева, Н. Жантөлеков, Т. Мухометов

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		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бакылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		60		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		



Жиназдың 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		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарының сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

Буфет






Мөрмен немесе қолмен расталған сағылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме	✓			
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		




Жиыны


Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Самстарлар жағдайы таза, ыдыс - аяқ жеткізілді.  
ауыз - тирек санына жеткен

Комиссияның қолдары:

Дименова Н.А.   
Дегеншова Т.А.   
Смогулова Б.С.   
Мазмихан Н.   
Шахеева М.Б. 

Мухамбетов Т.К.   
Назарбаев Н.Б.   
Сейсенбай Т.В. 

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

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 10.11.2023

№ 4

Білім беру ұйымы \_\_\_\_\_

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ата-аналар комитетінің төрайымы: Тасіржанова Н.К

Мектеп директоры: Н. Әлимова

Тәрбие ісін бақылаушы: Б. Сағымбет

Әлеуметтік педагог: Т. Мұхамбет

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		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		60		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		

рет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		

Аспаздың 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 (танбалау, жеке сақтау орны)		✓		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Санитарлық жағдайға таза, азық-түлік  
санасын мақсат, өле-елірі өзіне келеді,  
су режимі сақталған.

Комиссияның қолдары:

*Жай* Ш. Байжанова  
*Ж* Ш. Диенова  
*Жай* Т. Саяғұмова  
*Жай* Т. Мұқанбет

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

### Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 06.12.23т

№ 5

Білім беру ұйымы ОИИ №7.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_

Мынадай құрамдағы комиссия:

Досбалова Зарина Жайдарбекқызы  
Мустафина Талымба Сағатниязовна  
Деменова Ғ. А, Сейсенбай Т, Назамыев А. Б,  
Мухамедова Т. К

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		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		60		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		



**фет**

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	✓			
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
<b>Құжаттар</b>				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		

Тағыздың 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		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Қоймада термометрдің болуы		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Бюджет өнімдерінің ассортименттік  
тізбе бойынша дайындау,  
терилендіру.

Комиссияның колдары:

Досболлова З. К.

Мустафина Т. С.

Ахметова Н. А.

Жафаров С. С.

Мухометов Т. К.

*[Signature]*

Сарсенбаев Т. Б.

*[Signature]*

*[Signature]*

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

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ 6  
 Білім беру ұйымы №7 ЖББМ  
 Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) \_\_\_\_\_  
 Мынадай құрамдағы комиссия:  
 Ата-аналар комитетінің төрайымы: Ғабжанова Ж.К.  
 Мектеп директоры: Ж. Ахметова  
 Тәрбие ісінң меңгерушісі: Ю. Сидорова  
 Жасуменің педагогі: Г. Лукашова  
 Кезіп өсу әрекеті: Ж. Наташова  
 Методик: Г. Семенов

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		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау )		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Отыратын орындар саны		80		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
Сабынның болуы		✓		