



Бекітемін
А. Гайманов атындағы
№34 МҚ директоры
Е.Е.Кадыров

**Асан Тайманов атындағы №34 мектеп-гимназиясы
асханасының төлқұжаты**

1. 2022-2023 оқу жылына арналған оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді көрсету туралы мәлімет

Жалға алушы: «Отау Алан» ЖШС, Турсынова Л.А.

Тұрғылықты мекен-жайы: Орал қаласы, Пугачева 38

Келісім шарт уақыты: 01.02.2021ж

Үй-жайдың жалға алынған ауданы: – 457,7 шаршы м.

Ас блогы жұмыскерлерінің саны – 7

2. Ас блогы жұмыскерлері туралы мәліметтер:

№	Аты-жөні	Туған жылы, айы, күні	Мамандығы	Разряды
1.	Шельмухамбетова Ж.	16.09.1983	Асхана менгерушісі	5 разряд
2.	Акулова С.К.	04.01.1959	Аспазшы	2 разряд
3.	Штенгельберг А.А.	14.08.1971	Аспазшы	2 разряд
4.	Альжанова Н.	05.03.1981	Аспаз көмекшісі	
5.	Казиева Курмет	01.08.1983	Буфетші аспаз	
6.	Мухажанова Н.	14.07.1974	Наубайшы (пекарь)	
7.	Зинектова С.	11.07.1983	Ыдыс жуушы	
8.	Нигметова А.	01.09.1968	Зал жұмысшысы	

3. Мектеп асханасы мен ас блогының санитариялық жай-күйі

- ✓ жуу құралдарының болуы (көрсету) – кір сабындар, фери, сода;
- ✓ тазалау құралы – бар;
- ✓ технологиялық жабдықты таңбалау – бар, таңбаланған;
- ✓ тазалау құралын таңбалау – таңбаланған;
- ✓ персоналда арнайы киімнің болуы – 3 дана.
- ✓

4. Ас блогының құжаттамасы

№	Журналдың атауы	Орындалуы
1.	Азық-түліктер мен өнім шикізатының бракераждық журналы	Бар
2.	Ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық журналы	бар
3.	Дайын өнімнің бракераждық журналы	Бар

4.	С-дәрумені журналы	Бар
5.	Тоңазытқыштың температуралық режимі бойынша журнал	Бар
6.	Бракераждық комиссия актілерінің журналы	Бар

5. 2021/2022 оқу жылына арналған асхана мен ас блогының материалдық жай-күйі туралы мәліметтер:

- ✓ асхананың эстетикалық безендірілуі, денсаулық бұрышының болуы, асхананың жұмыс режимі – қанағаттанарлық;
- ✓ директормен бекітілген күнделікті мәзірдің болуы – бар;
- ✓ су ішу режимін сақтау – сақталынады;
- ✓ емдәмдік үстелдің болуы – жоқ;
- ✓ қол жууға арналған орынды ұйымдастыру – 7 орын, 1 электрсүлгі;
- ✓ жуынатын жердің жай-күйі – қанағаттанарлық;
- ✓ ас блогының персоналына арналған санитарлық тораптың болуы – бар, қанағаттанарлық;
- ✓ қойма үй-жайларының болуы, олардың жай-күйі – қанағат;
- ✓ арнайы таңбаланған үстелдердің болуы (шикі және пісірілген тағамдар үшін жеке) – бар;
- ✓ ет турау тақталарын таңбалау – бар

6. Асхана мен ас блогы жабдықтарының тізімі және олардың жай-күйі

№	Жабдық	Болуы	Жай-күйі
1	Тоңазытқыш	3	қанағат
2	Тоңазытқыш–мұздатқыш камера	2	қанағат
3	Электроплиталар	3	қанағат
4	Көгөніс турағыш	Жоқ	қанағат
5	Картоп тазалағыш	Жоқ	қанағат
6	Ет турағыш	2	қанағат
7	Пісіру шкафы	1	қанағат
8	Электр қазандықтары	1	қанағат
9	Электрлік табалар	1	қанағат
10	Үстелдер	36	қанағат
11	Орындықтар	72	қанағат
12	Ыдыс-аяқ (1 адамға қанша жинақ)	2	қанағат
13	Электрлік титан	1	қанағат

7. АСХАНА БӨЛМЕЛЕРІ:

Асхана залы 244,8 м²

Тамақ дайындайтын бөлме – 35,2 м²

Ыдыс-аяқ жуатын бөлме – 18,7 м²

Ыдыс-аяқ сақтайтын қойма – 12

Құрғақ тағамдарды және көкөністерді сақтайтын бөлме – 38,11 м²

Асхана жұмысшыларына арналған бөлме – 12,9 м²

Азық-түліктерді қабылдау бөлмесі - 9,7 м²

Асхана қызметкерлері санузелі – 0,85 м²