

Асхананың санитариялық жай-күйі	+	+		
Жинау мүкаммалы (таңбалау, жекесақтау орны)	+	+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы	+	+		
Ыстық және суық су мен жабдықтау жүйелерінің су жылытқыштардың жарамдылығы	+	+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жарықтадыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	+		
Жуу құралдарының болуы	+	+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+		
Ағындылықты сақтау -«лас» асхана ыдыстарын жинау -жуу және өндеу процесі -таза асхана ыдыстарын сақтау	+	+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда тауар қойғыштарда, стелаждарда сақтау	+	+		
Температуралық – ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің гидрометрдің блоуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда тегендердегі таңбаланған сыйымдылықта сақтау	+	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	+	+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+	+		
Термометрлердің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкаммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкаммалды таңбалау	+	+		
Санитарлық жағдайы	+	+		
Нан цехы				