

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 23.10.2025

№ 2

Білім беру ұйымы Ж.Төменев атындағы мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) ИТ "Фукетбаев"

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Жамулдинова Ж.И. - мектеп басшысы
2. Анабаева Э.С.-ТІМ
3. Смайлова Ж.С.-мектеп медбикесі
4. Нурпеисова Л.С-қамқоршылық кеңес мүшесі
5. Калиаскарова С.К- әлеуметтік ұстаз

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		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру		✓		
Отыратын орындар саны		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өндеуге 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)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар		.		
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		✓		
Тоңазытқыштар		.		
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		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Көкөніс цехы		.		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нан цехы		✓		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы		.		

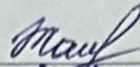
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓		
Санитарлық жағдайы	✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы.		✓		
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау				
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы	✓			
Буфет				
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		✓		
Құжаттар				
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		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы				
_____ ж. _____ 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, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме				
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		✓		
Жиыны				

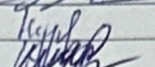
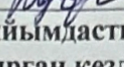
Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Күрештің күрештен тыс болуын қамтамасыз ету, кешендік
сертификацияның мерзімі өтіп кетті. Сертификацияларды
аудитеру керек.

Комиссияның қолдары:

1. Жамулдинова Ж.И. - мектеп басшысы
2. Анабаева Э.С. - ТІМ
4. Смайлова Ж.С. - мектеп медбикесі
6. Нурпеисова Л.С. - қамқоршылық кеңес мүшесі
7. Калиаскарова С.К. - әлеуметтік ұстаз



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

Дукетбаев Е.Б.

