

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 12.05.2025 ж.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы:

Казыбаева Улжан Сериковна – мектеп директоры.

Комиссия мүшелері:

Матенова Жадыра Галиевна – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

Аубакирова Құралай Аллабергеновна – директордың бастауыш сыныптар жөніндегі орынбасары;

Нурмуханова Жанар Ергалиевна – кәсіподақ ұйымының төрайымы;

Абдикаримова Жупар Султановна – мектеп медбикесі;

Даутова Сабина Жанатовна – Қамқоршылар кеңесінің мүшесі – Тұрғын үй құрылысы және тұрғын үй-коммуналдық шаруашылық саласындағы экономикалық талдау бөлімінің бас сарапшысы;

Наурызбаева Мирамкуль Абдигалиевна – ата-ана орта буын сыныптары бойынша;

Успанова Шынар Ергалиевна – ата-ана бастауыш сыныптар бойынша.

Комиссия хатшысы:

Айткенова Шынара Амангельдиевна – әлеуметтік педагог.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /Показатель	Талап етіледі/требуется	Сәйкес келеді /соответствует	Сәйкес келмейді / не соответ.	Ескерту/примечания
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		сәйкес		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		дұрыс		
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		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		200		
Қол жуатын раковиналардың саны		14		
Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		қанағат - 4		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		қанағат - 4		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		қанағат - 4		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		дұрыс		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		дұрыс		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		дұрыс		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		дұрыс		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		Бар		
Жуу құралдарының болуы		Бар		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		Жүріс		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		Бар		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		Аубанкерова ел		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Тазалау кестесінің болуы		Бар		
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		Көлемі жет - 5		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		

Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		Қалыңдық - 6		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		дұрыс		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		бар		
Санитарлық жағдайы		Қалыңдық - 6		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		Қалыңдық - 5		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		—		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		Қалыңдық - 6		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
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		Қалыңдық - 6		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		дұрыс		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі		Қалыңдық - 6		

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		✓		
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		бар		
Бактерицидті шамның болуы		бар		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		бар		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		қанағаттандырылмайды - 4		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		жоқ		
Құжаттар				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		руқсат		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		сәйкес		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		бар		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		бар		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		

Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
№ 101. 2025 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		Бар		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді 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)		Қысқарт - 4		
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		7.		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ақпарат тиімділігі тексеріліп табылды. Керекті
құжаттармен қарастырылды. Сәткес.
Құжаттардың сапалық мерзімі мен қарастырылған
сәт. Құжаттардың тиімділігі тексеріліп табылды.

Комиссияның қолдары:



У.С. Қазыбаева
М.Р. Мамедов
М.А. Қоңғарбаева
М.А. Батырбаева

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

У.С. Қазыбаева (қолы)

У.С. Қазыбаева Ақпарат Сағатбаева