

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Орал қаласы

Күні: 29.09.2025

№ 2

Білім беру ұйымы Гастемісалиев бағамтағы мектеп

Қызметті жеткізуші (болған

жағдайда) жоқ

Мынадай құрамдағы комиссия

-комиссия төрайымы-ЭБГ директоры м.у.а. Э.К.Кусанова

- комиссия мүшесі- директордың ТДЖО Б.Ж. Умарова

- комиссия мүшесі-кәсіподақ төрайымы А.Н.Аманбаева

- комиссия мүшесі ем-дәм бекісі Ж.Ж.Болатбаева

- комиссия мүшесі- қамқоршылық кеңес мүшесі Матжанова Г.Ж.

- комиссия мүшесі-директордың ӨІДЖ бойынша орынбасары Е.Н.Кива

- комиссия мүшесі- әлеуметтік педагог Д.М.Неғметова

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

№	Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
1	Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитарлық – эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
2	Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау жеткізу, түсіру, шарттары		+		
3	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
4	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
5	Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
6	Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс				бағам етпейді.
7	Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
8	Дайын өнімнің сапасы		+		
9	Бақылаудағы тағамның болуы		+		
10	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
11	Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
12	10 порцияны бақылап өлшеу		+		
13	1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
14	2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
15	3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
16	Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
17	Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
18	Тағамды дәрумендендіру		+		
19	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
II. Тамақ ішуді ұйымдастыру					
21	Отыратын орындар саны		250 орын.		
22	Қол жуатын раковиналардың саны		10 раковина.		
23	Сабынның болуы		+		

септіргіштердің болуы		4 шп.		
синаздың жағдайы		+		
стелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана ыспаптарының жай күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитарлық жай - күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

III. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының 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

IV. Қоймалар

47	Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
48	Температуралық – ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
49	Тауар көршілестігін сақтау		+		
50	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
51	Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау.		+		
52	Қоймалардың санитарлық жағдайы		+		
53	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

Тоңазытқыштар

	Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
	Термометрлердің болуы		3 шт.		
6	Тауар көршілестігін сақтау		+		
7	Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
8	Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
9	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
10	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
VI. Ет цехы					
61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
62	Санитарлық жағдайы		+		
63	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
VII. Көкөніс цехы					
64	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
65	Санитарлық жағдайы		+		
66	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
VIII. Ұн цехы					
67	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
68	Санитарлық жағдайы		+		
69	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
IX. Нан цехы					
70	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
71	Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
72	Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
73	Санитарлық жағдайы		+		
74	Тыйым салынған өнімдердің болуы		+		
XI. Пісіру цехы					
75	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
76	Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай - күйі		+		
77	Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
78	Механикалық желдетудің жай - күйі		+		
79	Санитарлық жағдайы		+		
80	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
81	Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
XII. Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану					
82	Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
83	Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
84	Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		

ыртқа жууға арналған құрал		+		
ерипидті шамның болуы		+		

XIII. Буфет

мен немесе қолмен расталған		+		
а белгілерінің болуы		+		
стау шарттарын сақтау		+		
гу шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
нитарлық жағдайы		+		
айым салынған тағамдар мен өнімдерді айындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

XIV. Құжаттар

амақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған парттар		+		
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		+		
3 Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы білгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
04 Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы				Ондай медициналық тегіз
105 «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+		
106 Толық тазалау жүргізу журналы		+		
107 Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
108 Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		

XV. Тұрмыстық бөлме

109 Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
110 Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
111 Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтардың болуы		+		
112 Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
113 Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
114 Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
115 Жинау мүкәммалың, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		

