

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Орал қаласы

Күні: 15.10.2025.

№ 3

Білім беру ұйымы Эстетикалық бағамдаушы мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) -

Мынадай құрамдағы комиссия

- комиссия төрайымы-ЭБГ директоры м.у.а. Э.К.Кусанова
- комиссия мүшесі- директордың ТІЖО Б.Ж. Умарова
- комиссия мүшесі-кәсіподақ төрайымы А.Н.Аманбаева
- комиссия мүшесі ем-дәм бекесі Ж.Ж.Болатбаева
- комиссия мүшесі- қамқоршылық кеңес мүшесі Матжанова Г.Ж.
- комиссия мүшесі-директордың ӨШЖ бойынша орынбасары Е.Н.Кива
- комиссия мүшесі- әлеуметтік педагог Д.М.Негметова

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		+		Сәйкес келеді
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		+		Сәйкес келеді
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.		

ынның болу		10 сағат	
тіргіштердің болуы		4 кептіргіш	
наздың жағдайы		250 орақуағ. 60 үстел	
гелдерді өңдеуге арналған құрал		+	
хана және ас үй ыдыстарының, асхана таптарының жай күйі		+	
дыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі		+	
әне болуы			
схананың санитарлық жай - күйі		+	
синау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	

III. 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

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

Ғоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		3 шт		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Ғоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		

VI. Ет цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

VII. Көкөніс цехы

1	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
5	Санитарлық жағдайы		+		
6	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

VIII. Ұн цехы

57	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		+		

ұмыртка жууға арналған құрал		+		
иктериді шамның болуы		+		

XIII. Буфет

Төрмен немесе қолмен расталған		+		
Тағам белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		—		

XIV. 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		+		
0	«С – дәрумендендіру» журналы			
01	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+	
02	_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+	
03	Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы білгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		f	
104	Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		—	2005
105	«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		+	
106	Толық тазалау жүргізу журналы		+	
107	Тоназытқыштардың 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 мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+	

езинфекциялық құралдардың, ілеспе сжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Іоскит торының болуы		+		
Жыны				

серу нәтижесінде мыналар белгіленді:

Астана қаласында, ас дайындау бөлімінде және
мамаздық залында санитарлық-игиеналық талаптар
қатаң сақталған. Дайын тамақтардың сақталу уақыты
мен температуралық режимін бақылау жұмысы үнемі
мамаздарлар тарапынан. Қызметкерлердің арнайы жұмыс киімін
тағайындаған. Ас үйі мадағандырылған санитарлық жаса-
қаны бақылау тамақтары.
Астана аумағындағы азық-түлік тағайындау жұмыстары
жүйелі түрде жүргізілген.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

ЭБГ директоры м.у.а. Э.К.Кусанова
Директордың ТЖО Б.Ж. Умарова
Кәсіподақ төрайымы А.Н.Аманбаева
Ем-дәм бикесі Ж.Ж.Болатбаева
Қамқоршылық кеңес мүшесі Матжанова Г.Ж.
Директордың ӨШЖ бойынша орынбасары Е.Н.Кива
Әлеуметтік педагог Д.М.Неғметова

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