

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Орал қаласы

Күні: 27.11 2025

№ 4

Білім беру ұйымы Әстетикалық бағамдағы мектеп

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия

- комиссия төрайымы-ЭБГ директоры Э.А.Алпамысова
- комиссия мүшесі- директордың ТІЖО Б.Ж. Умарова
- комиссия мүшесі-кәсіподақ төрайымы А.Н.Аманбаева
- комиссия мүшесі ем-дәм бикесі 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.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 емесі
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		-		ақпараттан жоқ
II. Тамақ ішуді ұйымдастыру					
21	Отыратын орындар саны		250		
22	Қол жуатын раковиналардың саны		10		

Лабынның болуы		10		
Септіргіштердің болуы		3		
Киіздің жағдайы		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының 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		+		
7 Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
8 Жуу құралдарының болуы		+		
39 Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
40 Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
41 Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
42 Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
43 Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		
44 Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
45 Ағындылықты сақтау: -«лас» асхана ыдыстарын жинау -жуу және өңдеу процесі -таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
46 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		-		анағымалы тағамдар

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		ақау, малтан мәс
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		-		ақау, малтан мәс

VII. Көкөніс цехы

4 Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
5 Санитарлық жағдайы		+		
6 Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		ақау, малтан мәс

VIII. Ұн цехы

67 Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
68 Санитарлық жағдайы		+		
69 Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		ақау, малтан мәс

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		-		ақау, малтан мәс

XI. Пісіру цехы

75 Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
76 Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай - күйі		+		
77 Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
78 Механикалық желдетудің жай - күйі		+		
79 Санитарлық жағдайы		+		
80 Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		ақау, малтан мәс
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		+		

Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы		+		

XIII. Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		ақылмазақ мөгі

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		+		

«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 білгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
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		+		

XV. Тұрмыстық бөлме

Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтардың 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		+		
Жыны				

ксеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

1. Санитариялық тазалық жағдайы, температуралық режимі және сапалық талаптарға сәйкес екені анықталды;
2. Ас мәзірі белгілі бір күндік рационға сай орындалған;
3. Дәрі-дәрмектердің сапалық мерзімі мен технологиялық карталарына сәйкес сақталып тұрғандығы;
4. Тазалық жағдайы мен оқу-тәрбиелік қорының көлемінің нормативке сай екені;
5. Санитариялық - гигиеналық талаптарға сәйкес ішкі тазалық пен ыдыс-аяқтардың және жиһанның тазалығы деңгейі;
6. Оқу-тәрбиелік ас бөлмесінің тазалығы мен санитариялық жағдайының (тазалық және) жиһанның тиісті нормаларға сәйкес екендігі тексеріліп, расталды.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

ЭБГ директоры Э.А.Алпамысов

Директордың ТЖО Б.Ж. Умарова

Кәсіподақ төрайымы А.Н.Аманбаева

Ем - дәм бекесі 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)

