

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Орал қаласы
Күні: 24.02.2026
№ 7

Білім беру ұйымы Эстетикалық бағаммен 701 мектебі
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____
Мынадай құрамдағы комиссия

- комиссия төрайымы-ЭБГ директоры Э.А.Алпамысова
- комиссия мүшесі- директордың ТЖО Б.Ж. Умарова
- комиссия мүшесі-кәсіподақ төрайымы А.Н.Аманбаева
- комиссия мүшесі ем-дәм бикесі Л.Ж.Сағидолла
- 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		+		
4	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
5	Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
6	Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		-		бағам емейді
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				сәйкес келмейді
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				ақпараттан жоқ
II. Тамақ ішуді ұйымдастыру					
21	Отыратын орындар саны		+	250 орын.	
22	Қол жуатын раковиналардың саны		+	10 раковина.	
23	Сабынның болуы		+		

Келтірігіштердің болуы		6 келтірілім	
Жиһаздың 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 мүқәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+	

III. Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

1	«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		↓	
2	Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+	
3	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+	
4	Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+	
5	Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+	
36	Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+	
37	Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+	
38	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		-	Аналогтамақ тек

Тоңазытқыштар

	аңазытқыш жабдыгының максаты туралы таңбалау		+		
	ермометрлердің болуы		+		
	ауар көршілестігін сақтау		+		
	Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
	Таңазытқыш жабдыгының санитарлық жағдайы		+		
	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		анықталған жоқ
	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		-		анықталған жоқ
VII. Көкөніс цехы					
	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
	Санитарлық жағдайы		+		
	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		анықталған жоқ
VIII. Ұн цехы					
7	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
8	Санитарлық жағдайы		+		
9	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		анықталған жоқ
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		-		анықталған жоқ
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		-		анықталған жоқ
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		+		

Құмыртқа жууға арналған құрал		+		
Зактерицидті 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		-		ақпарат тек мен

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

01	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
02	_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		+		
103	Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы білгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
104	Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы		+		
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 мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		

Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
Жыпы				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Үргізілген мониторинг нәтижесінде тамақтану сапасының белгіленген санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкестігі тексерілді. Тексеру барысында азық-түлік өнімдерінің сақтау мерзімі, сақтау шарттары, тағамдардың дайындалу технологиясы, ас мәзірінің бекітілген нормаларға сәйкестігі және тағам сапасы қарастырылды.

Мониторинг қорытындысы бойынша:

- Тағам өнімдерінің сапасы қанағаттанарлық
- Ас мәзірі бекітілген перспективалық мәзірге сәйкес келеді
- Санитариялық-гигиеналық талаптар сақталған
- Анықталған кемшіліктер бойынша тиісті ұсынымдар берілді.

Жалпы алғанда, тамақтану сапасы белгіленген талаптарға сәйкес деп бағаланды.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

ЭБГ директоры Э.А.Алпамысова

Директордың ТІЖО Б.Ж. Умарова

Кәсіподақ төрайымы А.Н.Аманбаева

Ем -дәм бикесі Л.С.Сағидолла

Қамқоршылық кеңес мүшесі Матжапова 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)



