Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Орал қаласы
Күні: 23.10.2026
№ 2
Білім беру ұйымы Эстетикалық бағыттағы гимназия
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)
Мынадай құрамдағы комиссия
-комиссия төрайымы-ЭБГ директоры Э.А.Алпамысова
- комиссия мүшесі- директордың ТІЖО Б.Ж. Умарова
- комиссия мүшесі-кәсіподақ төреайым 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.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				Құжат отпейді
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				анықталған жоқ
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				анықталған жоқ
II. Тамақ ішуді ұйымдастыру					
21	Отыратын орындар саны		250 орын		
22	Қол жуатын раковиналардың саны		10 раковина		

23	Сабынның болу		+		
24	Кептіргіштердің болуы		6 кептіргіш		
25	Жиһаздың жағдайы		+		
26	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
27	Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай күйі		+		
28	Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
29	Асхананың санитарлық жай - күйі		+		
30	Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
	III. Ас блогы үй–жайларының жай-күйі				
31	«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
32	Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
33	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
34	Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
35	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				анықталмаған жоқ
	Тоңазытқыштар				

54	Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
55	Термометрлердің болуы		+		
56	Тауар көршілестігін сақтау		+		
57	Тамақ өнімдеріне жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
58	Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		
59	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				анықталған жоқ
60	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		сәйкес келеді
VI. Ет цехы					
61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
62	Санитарлық жағдайы		+		
63	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				анықталған жоқ
VII. Көкөніс цехы					
64	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
65	Санитарлық жағдайы		+		
66	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				анықталған жоқ
VIII. Ұн цехы					
67	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
68	Санитарлық жағдайы		+		
69	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, резеңке 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		+		

85	Жұмыртқа жууға арналған құрал		+			
86	Бактерицидті шамның болуы		+			
	XIII. Буфет					
87	Мөрмен немесе қолмен расталған		+			
88	Баға белгілерінің болуы		+			
89	Сақтау шарттарын сақтау		+			
90	Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+			
91	Санитарлық жағдайы		+			
92	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					анықталған жоқ
	XIV. Құжаттар					
93	Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+			
94	Автокөлікке арналған хабарлама (азық – түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+			
95	Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+			
96	Түскен өнімді өткізу мерзімі		+			
97	Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+			
98	Тағам дайындаудың технологиялық карталары		+			
99	Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+			
100	**«С – дәрумендендіру» журналы**					
101	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+			
102	_____ 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		+			

116	Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
117	Москит торының болуы		+		
Жиыны					

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Мектеп асханасында оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, тағамдардың сапасы, бекітілген ас мәзірінің сақталуы, азық-түліктерді сақтау жағдайлары, ас блогының санитариялық тазалығы және қызметкерлердің жеке гигиена талаптарын орындауы бойынша мониторинг жүргізілді.

Қорытынды:

Мониторинг барысында мектеп асханасының жұмысын ұйымдастыруға қатысты негізгі көрсеткіштер зерделенді. Оқушыларды сапалы әрі қауіпсіз ыстық тамақпен қамтамасыз ету мақсатында санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуын, тағамдардың сапасы мен ас мәзірінің орындалуын тұрақты бақылауда ұстау ұсынылды. Анықталған кемшіліктер болған жағдайда оларды уақытылы жою және алдын алу шараларын қабылдау қажеттігі атап өтілді.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

ЭБГ директоры Э.А.Алпамысова
Директордың ТІЖО Б.Ж. Умарова
Кәсіподақ төреайым А.Н.Амангелдиева
Ем -дәм бикесі Л.Ж.Сағидолла
Қамқоршылық кеңес мүшесі Ә.Ғ.Ибрагимова
Директордың ӨШЖ бойынша орынбасары Ж.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)
















POLAIR




Раствор
0,015% для
подмывания,
клизмусов,
ручек дверей
Раствор
0,1%для мыт.
сто. дверей,
столов
Хлордезин 0,015%
Хлорам 0,1%



