

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 14.08.2025.

Білім беру ұйымы: «№ 1 жалпы білім беретін мектеп» КММ

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. Қ. Аманова – ата – ана, комиссия мүшесі;
3. Қ. Қонарбаева – ОІМ, комиссия мүшесі;
4. Қ. Таубергенова – аспазшы
5. Қ. Дәулетбаева – мектеп медбикесі
6. А. Төлеп – әлеуметтік педагог

Асханата, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізілді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы				Бейсенбі, 14.08.2025 жылғы тамақтану мониторингін жүргізу барысында
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау				Бейсенбі, 14.08.2025 жылғы тамақтану мониторингін жүргізу барысында
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бақылаудағы тағамның болуы				Бақылаудағы тағам бар
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бақылап өлшеу		✓		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		

3 тағамды үлестіру жегісі (мармит) (алюминий ылдыста суытуға тыйым салынады)		✓			
Тарату жарадайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓			
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетаардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)					Асханалық аспаптар дұрыс сақталып, қасықтарды шанышқыларды жоғары қаратып сақтау
Тағамды дәрмендендіру		✓			
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сағудың және пайдаланудың болуы
Тамақпен байланысты емес тауарларды сағудың болуы					Тамақпен байланысты емес тауарларды сағудың болуы
Тамақ ішуді ұйымдастыру					
Отыратын орындар саны					
Қол жуатын раковиналардың саны					1х2 ерекше дөңгелек
Сабынның болуы					6 пакеттегі сабын
Кептірігіштердің болуы					6 құрғақ, сабын дөңгелек
Жиһаздың жарадайы		✓			6 кептіргіш дөңгелек
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓			
Асхана және ас үй ылдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓			
Ылдыңтын қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы					Асхананың қосалқы жиынтығы жеткілікті және бар
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓			
Жинау мүқаммалы (танбалау, жеке сақтау орны)		✓			
Ас блогты үй-жайларының жай-күйі					
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы					«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасы бар
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					Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы

Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы					Асхананың жууы мен өңдеу үшін және ас үй ыдыстары мен құралдары үшін жеке жағдайлар бар
Жуу құралдарының болуы					Жуу құралдары бар
Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабдық ыдыста)				✓	Жуу құралдары мен ыдыстары сақталатын жеке жабдықтар бар
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау					Жуу құралдары мен ыдыстары сақталатын мерзімдері белгіленген
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы					Жуу құралдары мен ыдыстары сақталатын сертификаттар бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы					Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстар бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау				✓	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстар бар
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)					Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу және кім жауапты
Ағындылықты сақтау:					Ағындылықты сақтау
- «Глас» асхана ыдыстарын жинау;					«Глас» асхана ыдыстарын жинау
- жуу және өңдеу процесі;					Жуу және өңдеу процесі
- таза асхана ыдыстарын сақтау					Таза асхана ыдыстарын сақтау
Тазалау кестесінің болуы					Тазалау кестесі бар
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау					
Қоймалар					
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау					Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы					Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы
Тауар көршілестігін сақтау					Тауар көршілестігін сақтау
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы					Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы
Көкөністерді жөшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау					Көкөністерді жөшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі танбаланған сыйымдылықтарда сақтау
Қоймалардың санитарлық жағдайы				✓	Қоймалардың санитарлық жағдайы
Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тығым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы
Тоназытқыштар					
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбалау			✓		Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы танбалау

Термометрлердің болуы					Термометрлер бар
Тауар көршіестігін сақтау					Тауар көршіестігі сақталған
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақтауы					Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің мерзімдері бар және сақталған
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы			✓		Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы мен мерзімдерінің мерзімдері бар
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың және сатуының мерзімдерінің мерзімдері бар
Тәуліктік сынақамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы			✓		Тәуліктік сынақамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы бар
Ет цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың және сатуының мерзімдерінің мерзімдері бар
Көкөніс цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың және сатуының мерзімдерінің мерзімдері бар
Ұн цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбау			✓		
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы					Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың және сатуының мерзімдерінің мерзімдері бар
Нан цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбау			✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы					Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісі бар
Нан үгіндісін жинауға арналған ылдыс пен шетканың болуы					Нан үгіндісін жинауға арналған ылдыс пен шетканың бар
Санитарлық жағдайы			✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы			✓		
Пісіру цехы					
Жабдыктар мен мүкәммалды танбау			✓		

Электр жабдыктарынын жарамдылыгын және жай-күйі		✓				
Жерге түйыктаудын болуы, резенке кілемшелердің болуы						Жерге түйыктаулар жер, резенке кілемше бер
Механикалык желдетудің жай-күйі		✓				
Санитарлык жагдайы		✓				
Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы						Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындау және сатуға арналган құрал
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау						Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану						
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы						Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған танбасы бар сыйымдылық		✓				
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓				
Бактерицидті шамның болуы						Бактерицидті шамның болуы
Буфет						
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓				
Баға белгілерінің болуы						Баға белгілері бер
Сақтау шарттарын сақтау						Сақтау шарттарын сақтау
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау						Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау
Санитарлык жагдайы		✓				
Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы						Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындау және сатуға арналган құрал
Құжаттар						
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар						Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)						
Сертификактар, сәйкестік туралы декларациялар		✓				
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓				
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓				
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓				

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракералдық журналы					
«С-дәрумендендіру» журналы					
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы					
ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы					
Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы					
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы					
«Денсаулық» журналы ас блогты қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы					
Толық тазалау жүргізу журналы					
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы					
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы					
Тұрмыстық бөлме					
Арнайы киімінің қосалқы жиынтығының болуы					
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы					
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы					
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі					
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімінің толық жиынтығында жұмыс істей ме)					
Жинау мүкәмалы, олардың жеткіліктілігі, танбаландуының болуы					
Жинау мүкәмалын, танбаландуы сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы					
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.					

медициналық тексеруден өткені туралы белгісі бар ас блогты қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы

өндірістік бақылау бағдарламасының болуы

арнайы киімінің қосалқы жиынтығының болуы

қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы

арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы

душ бөлмесі, ванна бөлмесі

асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімінің толық жиынтығында жұмыс істей ме)

жинау мүкәмалы, олардың жеткіліктілігі, танбаландуының болуы

жинау мүкәмалын, танбаландуы сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы

дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.

Москит торының болуы

Мектеп медик деп.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссия мүшелерінің қолдары:

1. А. Назарова - комиссия төрағасы, мектеп директоры
2. Қ. Аманова – ата – ана, комиссия мүшесі;
3. Қ. Қонарбаева – ОИМ, комиссия мүшесі;
4. Қ. Таюбергенова – аспазы
5. Қ. Даулетбаева – мектеп медбикесі
6. А. Төлеп – әлеуметтік педагог

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты (қолы) күні 14.03.2025.