Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Ақшиқұр ауылы Күні: 09.11.2026

№

Білім беру ұйымы „Ақшиқұрақ мектеп-гимназиясы"

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Р.Ч.Суюңова –қамқоршылық кеңес төрайымы; комиссия төрайымы

Г.Мұттахиқызы - мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;

Г.Кенжесариева - медбике, комиссия мүшесі;

К.Асқарова - ата-ана, ата- аналар комитетінің төрайымы

А.Аманжолова – ата-ана, комиссия мүшесі

А.Серкбаева- директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары, комисссия мүшесі

З.Сарниязова - әлеуметтік педагог, жауапты

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		+		
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		+		
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
II. Тамақ ішуді ұйымдастыру					
21	Отыратын орындар саны		+		
22	Қол жуатын раковиналардың саны		+		

23	Сабынның болу		+		
24	Кептіргіштердің болуы		+		
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		+		
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		+		
60	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
VI. Ет цехы					
61	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
62	Санитарлық жағдайы		+		
63	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
VII. Көкөніс цехы					
64	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
65	Санитарлық жағдайы		+		
66	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
VIII. Ұн цехы					
67	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		+		

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				
	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:

Асхана қызметкерлерінің санитарлық - гигиналық
талаптарды сақталған.
Күнделікті ас ішуді бекітілген тәлімге сай
Ас блогының толық санитарлық жағдайы - қанағ-ғ.
буфет өнімдерінің параметрлік мерзімі, даяқ
ыдысты сапалы және сақтау шарттары,
Тұрақты сотталғандарды сақтауы, Т-ретінің
сақтауы талапқа сай.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Р.Ч.Суюнова –қамқоршылық кеңес төрайымы; комиссия төрайымы

Г.Мұттахиқызы - мектеп директорының оқу ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;

Г.Кенжесариева - медбике, комиссия мүшесі;

К.Асқарова - ата-ана, ата- аналар комитетінің төрайымы

А.Аманжолова – ата-ана, комиссия мүшесі

А.Серкбаева- директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары, комисссия мүшесі

З.Сарниязова - әлеуметтік педагог, жауапты

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