

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 25.11.2025

№ 5

Білім беру ұйымы №3 И ЖДББМ.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) И.А. Әбдішев С.Ә.

Мынадай құрамдағы комиссия:

Самиев Б.К. - ДТМО, Қашык Б.К. - жекеменшік персонал.
Файзуллин М.М. - медбике, Шингуа К.А. - брандман Балмаса
мүшесі.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерт у
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
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		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Бақылаудағы тағамның болуы		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу				
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)				
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)				
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассетапардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы				
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		63		
Қол жуатын раковиналардың саны		2		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		кеңес		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		кеңес		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		кеңес		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
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		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		+		

Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				
Алындылықты сақтау - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Тазалау кестесінің болуы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		саназет		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		саназет		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Көкөніс цехы				

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы				
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
Санитарлық жағдайы				
Тыйым салынған өнімдердің болуы				
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		қанағат		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
Механикалық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		қанағат		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		-		
Персоналдың қол жууы және көптіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шамның болуы	-	-		
Буфет				

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		қалып		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
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 фабрикалардың 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 белгісі 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				
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		

Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы				
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі	-	-		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы көрінісі (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын, таңбалануды сақтауға арналған жеке ұй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары		+		
Москит торының болуы		+		
Жиыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Декретті барлаушы киімділіктер анықталған жоқ.
 Ғылыми кестеге сәйкес мектеп асханасында тамақ дайындау және ұсыну
 үшін кешкі, таңғыр және сағаттық коридорларда және сыртқы аймақтарда
 анықталған.

Комиссияның қолдары:

Тексеруші К.В. - Бракман комиссиясы. Тар

Самиев Б.К. ДТМД Саб

Тексеруші К.К. мектеп ба қолданушы Б.К. мектептің психолог Тар

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

Анықтама

25.11.2025ж Мектеп асханасындағы азық- түліктердің сапасын және ас мәзірінің дәмдік сапасын бақылауына бракераж комиссия мүшелері құрылған. Бракераж комиссия мүшелері азық-түліктердің және дайын тамақтың сапасын тексерді, санитарлық талаптарға сай болуын үнемі қадағалайды. Тексеріс барысында анықталғаны: асханадағы азық-түліктердің сақталу мерзімін растайтын сертификаттары бар. Мектепте тамақтандыру бойынша күнделікті ас мәзірі бекітіліп, жас ерекшеліктеріне сәйкес нормасы дұрыс беріліп отырады. Оқушылар белгіленген уақыт кестесі бойынша тамақтанады. Асханада мектеп әкімшілігінен және мұғалімдерден кезекшілік құрылып мектеп директорымен бекітілген. Ас блогыжәнеасханаішітазалығысақталған.



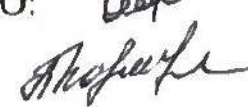
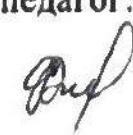
Нравится miras_begalin_90 и другим
martuksh_3 Мектеп асханасындағы азық-
түліктердің сапасын және ас мәзірінің
дәмдік сапасын бақылауына бракераж
комиссия мүшелері құрылған. Бракераж
комиссия мүшелері азық-түліктердің және
дайын тамақтың сапасын тексерді.

Нравится miras_begalin_90 и другим
martuksh_3 Мектеп асханасындағы азық-
түліктердің сапасын және ас мәзірінің
дәмдік сапасын бақылауына бракераж
комиссия мүшелері құрылған. Бракераж
комиссия мүшелері азық-түліктердің және
дайын тамақтың сапасын тексерді.
санитарлық талаптарға сай болуын үнемі



Нравится miras_begalin_90 и другим
martuksh_3 Мектеп асханасындағы азық-
түліктердің сапасын және ас мәзірінің
дәмдік сапасын бақылауына бракераж
комиссия мүшелері құрылған. Бракераж
комиссия мүшелері азық-түліктердің және
дайын тамақтың сапасын тексерді.

Нравится miras_begalin_90 и другим
martuksh_3 Мектеп асханасындағы азық-
түліктердің сапасын және ас мәзірінің
дәмдік сапасын бақылауына бракераж
комиссия мүшелері құрылған. Бракераж
комиссия мүшелері азық-түліктердің және
дайын тамақтың сапасын тексерді.

ДТІЖО:  Салменов Б.К.
Әлеуметтік педагог:  Б.Ж.Казиева
Медбике:  Файзуллаева Ж.Ж