

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**

Күні 23.10.2025ж

№ 28

Білім беру ұйымы „Әл-Фараби Ақшары Атындағы №1 ЖМББ “Мектеп”

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) М.Р. Аржибаева

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы: Жумаханов Еркасым Итибаевич

Кәсіподақ төрайымы: Аманқұлова Айнұр Ізбергенқызы

Әлеуметтік педагог: Таджибаева Сағыныш Коянбаевна

Мектеп медбикесі: Сарсенбаева Сауле

Қамқоршылық кеңес төрайымы, ата-ана: Алиева Аккенже

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары: Мынбаева Айнагул Канатовна

Ата-ана: Уразалиева Мереке

Жеке кәсіпкер: Аджибаева Гулсин

**Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:**

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы	+	+		R. об.к. К277 ✓ W400046 302 16.08.2025
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+	+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	+		Сәйкес келеді
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	+		сақталған
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+	+		кесте жасақталған
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы	+	+		бар
Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+		ұйымдастырылған
Дайын өнімнің сапасы	+	+		
Тыйым салынған тағамның болуы	+		+	жоқ
Технологиялық картаға сәйкестігі	+	+		сәйкес келеді
10 порцияны бақылап өлшеу	+	+		
1-тағамды, 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 (кассеталардың 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	+		+	
Отырғызу орындарының саны	120	120		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты	08:45 14:20	08:45 14:20		
Қол жуатын раковиналардың саны	3	3		
Сабынның болуы	бар	бар		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы	+	+		3 дане
Жиһаздың жай-күйі	+	+		тамаққа сай
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+	- +		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+		
Асхананың санитариялық жай-күйі	+	+		таза
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+	+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы	+	+		бар
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+	+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы				
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				

Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы	+	+		
Жуу құралдарының болуы	+	+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+		бар
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+	+		бар
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+		Таңбаланған
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)				Жоқ
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+	+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	+	+		бар
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	+	+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		сақталған
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		Тамаққа сай
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау	+	+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі	+	+		таза
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау	+	+		Таңбаланған

Термометрлердің болуы	+	+		
Тауар көршілестігін сақтау	+	+		бар
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		Сақталып отыр
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күйі	+	+		таза
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		таза
<b>Ұн цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		таза
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы	+	+		бар
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+	+		бар
Санитариялық жай-күйі	+	+		таза
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		таза
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары				
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық				
Жұмыртқа жууға арналған құрал				

Бактерицидті шам				
<b>Буфет</b>				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	+	+		бар
Баға белгілерінің болуы	+	+		
Сақтау шарттарын сақтау	+	+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау	+	+		
Санитариялық жай-күй	+	+		
<b>Құжаттар</b>				таба
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар	+	+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)	+	+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары	+	+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі	+	+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы	+	+		бар
<u>2025</u> жылғы <u>10</u> 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	+		бар
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы	+		+	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы	+	+		тамаққа сап
Күрделі жинау жүргізу журналы	+	+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы	+	+		

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+			бар
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+			бар
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап	+	+			
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)	+	+			
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	+	+			
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	+	+			
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+			
Москит торының болуы	+	+			
<b>Жиыны</b>					

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Тамаша сол-құпиядан талмасқа нормалар  
 10 нормалар өміс барына талмасқа сөз.  
 Су ішу ретімен ұйымдастырылды.

**Комиссияның қолдары:**

Комиссия төрағасы:

Кәсіподақ төрайымы:

Әлеуметтік педагог:

Мектеп медбикесі:

Қамқоршылық кеңес төрайымы,

ата-ана

Жумаханов Еркасым Итибаевич

Аманқұлова Айнұр Избергенқызы

Таджибаева Сағыныш Коянбаевна

Сарсенбаева Сауле

Алиева Аккенже

Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары:

Ата-ана:

Жеке кәсіпкер:

Мынбаева Айнагул Канатовна

Уразалиева Мереке

Аджибаева Гулсин

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда

танысты \_\_\_\_\_ (қолы)