

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі

Күні 28.11.2025

№ 3

Өнім беруші: «Бәйтерек» ЖК

Комиссия құрамында:

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:

Тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары:

Бастауыш сынып ісі-жөніндегі орынбасары:

Медбике:

Әлеуметтік педагог:

Ата-ана:

Ата-ана:

Ата-ана:

М.Асуханов

А.Сулейменова

Б.Альниязов

Г.Мусахан

С.Серикбаева

Д. Рахимова

Д. Жакупова

Д.Новгородова

Біз ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Көрсеткіш	Талап етеді	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі		сәйкес		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		сәйкес		
Оқушылардың тамақтану кестесі.		сәйкес		
Еркін ас мәзірінің бекітілген прайсы		сәйкес		
Тағамды жеткізушілер туралы мәліметтер		сәйкес		
Ауыз су режимі		сәйкес		
Дайын өнімнің сапасы		сапалы, сәйкес		
Бақылау тағамының болуы		сәйкесінше болу		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері		сәйкес		
Технологиялық картаға сәйкестігі		сәйкес		
10 порцияны бақылау өлшемі		сәйкес		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 1 тағам		сәйкес		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 2 тағам		сәйкес		
Асханаға қызмет көрсету желісі (мармиттер) 3 тағам (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		сәйкес		
Өртүрлілік жағдайы (ылғалды заттарды қолдану тыйым салынады)		сәйкес		
3 тағамды дәрумендеу, араластыру ыдысының болуы, аскорбин қышқылының сертификаты сақталу шарттары. (1 балаға 25 гр мөлшері)		сәйкес		
Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру		сәйкес		

Отырғызу орнының саны		150 сәйкес		
Қол жуғыш саны		сәйкес		
Сабынның болуы		сәйкес		
Кептіргіштің болуы		сәйкес		
Жиһаздардың жай күйі		сәйкес		
Үстел үстін тазалауға арналған ертінді (ыдыстың таңбалануы, дезинфекциялау ертіндісінің таңбалануы)		0,01% сәйкес		
Ыдыстардың жай-күйі		сәйкес		
Ыдыстардың сертификаты		сәйкес		
3 жиынтықты ыдыстың болуы		сәйкес		
Асхананың тазалық жағдайы		таза		
Жуып тазалау құралдары (таңбалануы, бөлек сақталу орны)		сәйкес		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
Ыдыс жуу машинасын пайдалану		—		
«Ыдыс жуу ережесі» деген маңдайшаның болуы		бар		
Ыдыс-аяқты жібітіп қою		сәйкес		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		сәйкес		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		сәйкес		
Ас үй ыдыстарын жууға және өндеуге арналған жағдайлардың болуы		бар		
Жуу құралдарының болуы, сертификаттары		бар		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және сақтау мерзімдерінің сақталуы (бөлек жабық ыдыста)		сәйкес		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		бар		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау		сәйкес		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өндеу (немен өңделеді және кім жауапты)		Диакири. Исмаилов Б.		
Тазалау кестесінің болуы		бар		

Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау

Қоймалар

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		сәйкес		
Тауар көршілестігін сақтау		сәйкес		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		бар		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау.		сәйкес		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы		сәйкес		
Қоймалардың санитарлық жағдайы		маза		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		сәйкес		
Термометрлердің болуы		сәйкес, бар		
Тауар көршілестігін сақтау		сәйкес		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		сәйкес		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		маза		
Қарлы-мұз кристалдарының болуы		бар		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы (таңғы және түстен кейінгі)		сәйкес		

Ет цехы

Құралдардың таңбалануы		сәйкес		
Жуу құралдарының болуы		сәйкес		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және таңбалануы		сәйкес		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		маза		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		

Көкөністер цехы				
Құралдардың таңбалануы		сәйкес		
Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және таңбалануы		сәйкес		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		
Ұн цехы				
Құралдардың таңбалануы		сәйкес		
Жуу құралдарының болуы		бар		
Жуу құралдарын сақталу шарттары және таңбалануы		сәйкес		
Тазалау кестесінің болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған азық-түліктің болуы		жоқ		
Нан өнімдері цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		сәйкес		
Санитарлық жағдайы		таза		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі		бар		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		бар		
Санитарлық жағдайы		таза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау		сәйкес		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		сәйкес		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		сәйкес		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі		сәйкес		

Тазалау жүргізу кестесі		Бар		
Санитарлық жағдайы		маза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		Бар		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		Бар		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		сәйкес		
Жұмыртқаларды жууға және өндеуге арналған таңбасы бар ыдыс		сәйкес		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		Бар		
Бактерицидті шамның болуы		Бар		
Буфет				
Мөрмен бекітілген прайс		Бар		
Бағалардың болуы		Бар		
Сақталу шарттары		сәйкес		
Сатылу шарттары		сәйкес		
Санитарлық жағдайы		маза		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		жоқ		
Құжаттар				
Асхана қызметкерлерінің санитарлық кітапшалары		Бар		
Сәйкестік сертификаттары		Бар		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		сәйкес		
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар		Бар		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)		Бар		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		Бар		
Келіп түскен өнімдердің талапқа сай, жақсы сапада болуы		сәйкес		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары		Бар		

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы		Бар		
"С-дәрумендеу" журналы		—		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		сәйкес		
Асхана қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы.		сәйкес		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.		сәйкес		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы		Бар		
Толық тазалау жүргізу журналы		Бар		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		Бар		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		Бар		
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің 3 жиынтығының болуы		Бар		
Сырт киімге арналған шкаф		Бар		
Арнайы киімге арналған шкаф		Бар		
Себезгі бөлмесі		Бар		
Қызметкерлерге арналған әжетхана (жуу құралдарының болуы, арнайы ұзын халаттың болуы, дезинфекциялаушы кілемше)		Бар		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)		сәйкес		
Москит торының болуы		Бар		
Қорытынды		сәйкес		

Тексеру нәтижесінде анықталды:

Асхана жерімен тазаланса, тоза, барлық қорықтармен жермен жасалған, қызметкерлер жеткілікті. Ас мәзірі перспективті мәзірге сәйкес. Жазалы санасыз жасалса, дәлді. Асханадағы қызметкерлердің тазалық және бағдарламаларын тексеру үшін келімі.

Комиссияның қолдары:

Қамқоршылық кеңесінің төрағасы:
 Тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары:
 Бастауыш сынып ісі-жөніндегі орынбасары:
 Медбике:
 Әлеуметтік педагог:
 Ата-ана:
 Ата-ана:
 Ата-ана:

М.Асуханов
 А.Сулейменова
 Б.Альниязов
 Г.Мусахан
 С.Серикбаева
 Д.Рахимова
 Д.Жакупова
 Д.Новгородова

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым:

Асхана меңгерушісі:

Бердалиева А

Мектеп директоры :

Култаева Л.М.



