

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛАСТЫ
 БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
 ШЕТ АУДАНЫ
 БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
 «БОСАҒА ЖАТҚЫН»
 БІЛІМ ОРҒАНЫ
 МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ
 ШЫҒЫС №

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 8.11.2022ж

№ 3 2-1-101

Білім беру ұйымы Босаға асханасы білім беретін мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Еркебекова Манара Аманжолдиновна
- Шакипова Арайлым Қожамбекқызы
- Дустембетов Байыржан
- Қанпиева Күлестай

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
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 (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			✓
Отыратын орындар саны		✓	
Қол жуатын раковиналардың саны		✓	
Сабынның болуы		✓	
Кептіргіштердің болуы			✓
Жиһаздың жағдайы		✓	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓	
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓	
«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)		✓	
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓	
Тазалау кестесінің болуы		✓	
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		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓	
Термометрлердің болуы		✓	
Тауар көршілестігін сақтау		✓	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓	✓
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
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		✓	✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓	
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы			✓
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау			✓
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓	
Жұмыртқаны сақтау шарттары			✓
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓	
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓	
Бактерицидті шамның болуы		✓	
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			✓
Баға белгілерінің болуы			✓
Сақтау шарттарын сақтау		✓	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
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 фабрикаттардың 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, ірінді 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 келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)			✓
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы			✓

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓	
Москит торының болуы		✓	
Жиыны		✓	

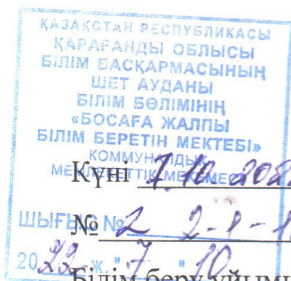
Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ыстық тамақ. Ас мезірі бойынша беріліп отыр.
 Беріліп отыр; тамақ қорсақта сай беріліп отыр.
 Күнде ағз тазалық жасалып отыр.

Комиссияның қолдары:

Ермебетова М.А.
 Шапенова А.К.
 Рустембетов К.
 Қатталов К.
 Аманжол Д.

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



Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күн: 7.10.2022 ж.

Шығару № 2-2-100

2022 ж. 7.10. Білім беру ұйымы: Босаға жалпы білім беретін мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Ержабекова М. А.
Шакипова А. Г.
Қаттаева К.
Рухметбеков. Ұ.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
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 (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		✓	
Отыратын орындар саны	✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓	
Сабынның болуы		✓	
Кептіргіштердің болуы	✓		
Жиһаздың жағдайы			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓	
Асхананың санитариялық жай-күйі	✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓	
«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)	✓		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓	
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	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓	
Термометрлердің болуы		✓	
Тауар көршілестігін сақтау		✓	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
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			✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		✓	
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы			✓
Механикалық желдетудің жай-күйі			✓
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	✓		
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓	
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық			✓
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓	
Бактерицидті шамның болуы		✓	
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)			✓
Баға белгілерінің болуы			✓
Сақтау шарттарын сақтау		✓	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓	
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓	


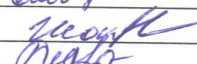


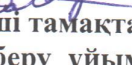
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі	✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓	
«С-дәрумендендіру» журналы	✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	✓		
_____ 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 келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	✓		

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓	
Москит торының болуы	✓		
Жиыны	✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ас мазірі байышына астақ тамақ беріліп отыр.
 Беріліп отырған тамақ нормалы сәт
 беріліп отыр

Комиссияның қолдары:

Еркебенба М А 
 Шакимба А К 
 Рустембеков К 
 Катнаева К 
 Давыдов К 

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ШЕТ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«БОСАҒА ЖАЛПЫ
БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕП»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТтік КӘСІП

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 7.09.2022 ж.

Шығыс № № 12-1-98

20 22 ж. Білім беру ұйымы Босаға жақтағы Білім беретін мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Еркебергалиев М. А.
Шақиева А. Р.
Дүстемиев К.
Дампалова К.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
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			
Бакылаудағы 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 (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		✓	
Отыратын орындар саны	✓		
Қол жуатын раковиналардың саны		✓	
Сабынның болуы		✓	
Кептіргіштердің болуы	✓		
Жиһаздың жағдайы			
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓	
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓	
Асхананың санитариялық жай-күйі	✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓	
«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)	✓		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓	
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 танбаланған сыйымдылықтарда сақтау	✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓	
Термометрлердің болуы		✓	
Тауар көршілестігін сақтау		✓	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓		
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓		
Санитарлық жағдайы	✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	-	✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	✓		
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	✓	✓	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓	
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	✓		
Механикалық желдетудің жай-күйі	-	✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓	
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	✓		
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓	
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал	✓		
Бактерицидті шамның болуы	-		✓
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)	-		✓
Баға белгілерінің болуы	-		✓


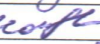



Сақтау шарттарын сақтау		✓	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓	
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓	
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓	
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓	
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓	
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі	✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары	✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың 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 келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы	✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓	
Москит торының болуы	✓		
Жиыны	✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ас миздері байошиша астақ тамақ беріліп отыр
 беріліп отырған тамақ иреленген сәй
 беріліп отыр.

Комиссияның қолдары:

Еркебаева М.А. 
 Шакимова А.К. 
 Рустамбеков К. 
 Қаспаева К. 
 Шакимова И. 

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ШЕТ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«БАСАҒА ЖАЛПЫ
БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МӘДЕНІТТІК МЕРКЕЗІ

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 7.12.2019
Шығ № 4 2-1-99
2019 ж. "17" 12

Білім беру ұйымы Басаға жалпы білім беретін мектебі

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

- Еркебекова Машара Асангазиевна
- Ибраһимова Асиятқызы Қотайбергали
- Қағанбаева Күрәсет
- Құрманбекұлы Райымжан
- Аманжолбеков Рүзмет Шығайұлы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді
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 (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		✓	
Отыратын орындар саны		✓	
Қол жуатын раковиналардың саны		✓	
Сабынның болуы		✓	
Кептіргіштердің болуы			✓
Жиһаздың жағдайы		✓	
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓	
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓	
Ыдыстың косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓	
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓	
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓	
«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)		✓	
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓	
Тазалау кестесінің болуы		✓	
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		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓	
Термометрлердің болуы		✓	
Тауар көршілестігін сақтау		✓	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓	
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			✓
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			✓
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓	

Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓	
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		.	✓
Механикалық желдетудің жай-күйі		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		.	✓
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		✓	
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы		✓	
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓	
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		.	✓
Жұмыртқа жууға арналған құрал			✓
Бактерицидті шамның болуы		✓	
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓	
Баға белгілерінің болуы		✓	
Сақтау шарттарын сақтау		✓	
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓	
Санитарлық жағдайы		✓	
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		.	✓
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 фабрикаттардың 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, ірінді аурулардың және жаралардың болуы			✓
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓	
Толық тазалау жүргізу журналы		✓	
Тоназытқыштардың 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 келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓	
Жинау мүкәмталы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓	

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы	✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓	
Москит торының болуы		✓	
Жиыны	✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ас іздери бойынша астық тамақ беріліп отыр
 Беріліп отырған тамақ нормалға сай.
 Беріліп отыр.

Комиссияның қолдары:

Ермединбаева М.А.
 Шакирова Ә.К. мабт
 Рустембеков К. Р.С.
 Қойнаева К. Қ.

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