

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 13.11.2025

№ 3

Білім беру ұйымы Абай атындағы МЖБМ.

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Мектеп директоры: Мұмашев Б.Р., Д.Т.Ұ.Н.О. Рахметжанов Т.О.
Медбике Рәхметжанов А.Р., ата-ана Дармидов Т.Н.
Кәсіпкерлеріміз С.Ж., Келомбеков М.М.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
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			—	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		45		
Қол жуатын раковиналардың саны		1		
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)		+		
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)		+		
Ағындылықты 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		+		
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		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			—	

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		+		
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			—	
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		+		

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 өндеуге 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

+

Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы

—

Механикалық желдетудің жай-күйі

+

Санитарлық жағдайы

+

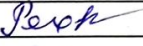
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы	—			
Жұмыс орнында медициналық тексеруден 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				
Жыны				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру нәтижесінде асхананың таланы сәт
кеңесімен түркістан асханасында жиналған
ның б.т.мен б.т.мен асхананың таланы
және перспективаны асхананың таланы

Комиссияның қолдары:

Мухамедов Д. Р. 
Рәхметжанов А. О. 
Керимбергалин С. Т. 
Дермиев А. И. 
Рәхметжанов А. Р. 
Колыбекова М. М. 

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