Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні *24.09.2026*

№ *1*

Білім беру ұйымы: *Қарағанды облысы білім басқармасының Теміртау қаласы білім бөлімінің «№12 жалпы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.*

Қызметті жеткізуші: *ЖШС «Рассвет»*

Мынадай құрамдағы комиссия:

1.Тащанова Ж.С. – комиссия төрайымы, мектеп директоры.
2. Оралбаева М.З. (дир.тәрбие ісі жөн.орынб.)
3.Голева Т (ЖШС Jan _ LTD басшысы)
4. Ерімбетова Н.Б. (медбике)
5. Елеген М. (қамқоршылық кеңес төрағасы)
6. Оралбаева М.З (әлеуметтік педагог)

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		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		*сатылмайды*		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		*жоқ*		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны	*44 орындық, 13 үстел*			
Қол жуатын раковиналардың саны		*2*		
Сабынның болуы		+		
Кептіргіштердің болуы		+		
Жиһаздың жағдайы		+		

ерді өңдеуге арналған құрал

а және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
тың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
аның санитариялық жай-күйі		*2 дана*		
у мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		*таза*		
ногы үй-жайларының жай-күйі		+		
ас жуу ережесі» мандайшасының болуы				
ық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың мдылығы		*2 дана*		
іұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
лу жүйелерінің жарамдылығы		+		
рықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар мдардың болуы		+		
схананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке ағдайлардың 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		*сатылм айды*		

Тоңазытқыштар

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		+		

Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+			
Пісіру цехы					
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 жууығжәне кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+			
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			*сатыл майды*		
Құжаттар					
Тамак 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 тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+			
«С-дәрумендендіру»журналы		+			
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		*жүргізілмейді*			
_____ 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 тіркеужурналы		+			
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		жоқ		
Асхана қызметкерлерінің сырткы 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		82		

Ас мәзірі:

1. Қаймақ тұздығында көкөністермен бұқтырылған көкөністермен бұқтырылған балық 70/90/100г
2.Сәбіз бен картоп езбесі 130/150/180г
3.Денсаулық сусыны 200г
6. Қара бидай наны/бидай

Сәбіз бен картоп тюресі дәмі жақсы, бөтен қоспалар жоқ. Нан нормаға сәйкес келеді, пішіні, салмағы және дәм сапасы да нормаға сәйкес келеді. Компот сұйықтығы бәрі нормаға сәйкес.Бұқтырылған балық тағамының порциясы нормаға сәйкес келеді, дәмі де нормаға сәйкес келеді. Оқушыларға берілетін талапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады.

Аспазшылар дәрігерлік тексеруден өтуін, кәсіби біліктілігін айқындайтын арнайы құжаттармен анықталады. Ас блогында және тамақ ішу залында жалпы 1 бейнебақылау жүйесі орнатылған. Аспаздардың тиісті біліктілігі бар. Материалдық-техникалық базасы мектеп асханаларының жабдықталуына қойылатын талаптарға сай. Мектептің тамақтандыру бойынша төлқұжаты бар. Күнделікті оқушыларға берілетін тамақ белгіленген ас мәзіріне сәйкес әзірленеді. Ата-аналар тарапынан, мектеп әкімшілігінен, тамақтану сапасын мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелерінен шағымдар түскен жоқ.

Дайын өнімнің бағасы – « Өте жақсы». Иісі, түсі, консистенциясы бекітілген рецептурага сай. Тағам – аз тұздалған. Аспазбен тағамнық тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормага сай. Асхана жұмыскерлері мен асханага кіруге рұқсаты бар тұлғалардың жеке бас гигиеналары санитарлық ережелер мен нормативтерге сай.

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Оқушыларға берілетін тағамдар сапасы мөлшерге сай ас мәзірі бойынша үнемі өзгеріп отырады. Асхананың іші, оқушылардың тамақтанатын үстелдері таза сүртілген. Ыдыстар арнайы ыдыс жуатын орында жуылып, шайылып кептіріледі. Мектеп асханасының санитарлық талаптарының, залалсыздандыру жұмыстарының толық тиісті дәрежеде жүргізілуде және асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадағаланып тұрады. Тексеріс барысында асхана толық ас мәзірі бойынша жұмыс атқарды.

Комиссияның қолдары:
Амалбек Ы _____
Оралбаева М.З. _____
М.М.Елеген _____
Голева Т _____
Еримбетова Н.Б. _____

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