

# Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 30.09.26

№ 5

Білім беру ұйымы: Теміртау қаласы «№9 лицейі» КММ

Қызметті жеткізуші: жеке кәсіпкер «Искалиева И.В»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор – Ш.М Ескендирова
2. Директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары – М.Т Асадова
3. Медбике – А.Қошанова
4. Өлеуметтік педагог – Г.А Досмуратова
5. Бас аспазшы - Чотбаева З
6. Қамқоршылық кеңесінің төрайымы – М.Жагсаал
7. Ата-ана – Сарақбаев П.

## 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        |               | +             |                 |         |
| 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 порцияның бақылау өлшеуі»                                                                                |               | +             |                 |         |
| «Разностардың күйі (ылғалдыларын қолдануға болмайды)»                                                        |               | +             |                 |         |
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау ) |               | +             |                 |         |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы                           |               | +             |                 |         |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы                                                            |               | +             |                 |         |
| Жеуге жарамсыздық индексі                                                                                    |               | +             |                 |         |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>                                                                               |               | +             |                 |         |
| Тағам дайындалған уақыттан бастап оның берілу уақыты                                                         |               | 120           |                 |         |
| Отыратын орындар саны                                                                                        |               | 5             |                 |         |
| Қол жуатын раковиналардың саны                                                                               |               | +             |                 |         |
| Сабынның болуы                                                                                               |               | +             |                 |         |
| Кептіргіштердің болуы                                                                                        |               | +             |                 |         |
| Жиһаздың жағдайы                                                                                             |               | +             |                 |         |
| Үстелдерді өндеуге 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)                                                                 |               |               |                 |         |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>                                                                       |               | +             |                 |         |
| «Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының болуы                                                                       |               | +             |                 |         |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы                                   |               | +             |                 |         |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы                                                                              |               | +             |                 |         |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы                                                                                 |               | +             |                 |         |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы                                                                         |               | +             |                 |         |
| Желдету жүйелерінің жарамдылығы                                                                              |               | +             |                 |         |
| Асхананы жуу және өндеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы                                |               | +             |                 |         |

|                                                                                               |  |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| құралдарының болуы                                                                            |  | + |  |  |
| 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                                                                      |  | + |  |  |
| <b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау Қоймалар</b>                                             |  |   |  |  |
| 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                                                                |  | + |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар</b>                                                                          |  |   |  |  |
| 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                                           |  | + |  |  |
| <b>Ет цехы</b>                                                                                |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                             |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                            |  | + |  |  |
| <b>Көкөніс цехы»</b>                                                                          |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                             |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                            |  | + |  |  |
| <b>Үн цехы</b>                                                                                |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                             |  | + |  |  |
| Нан сақтайтын сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке қышқылы ерітіндісінің болуы                 |  | + |  |  |
| Нан үгінділерін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы                                      |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                            |  | + |  |  |
| <b>Пісіру цехы</b>                                                                            |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау                                                             |  | + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі                                                |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы                                                                            |  | + |  |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>                                                    |  |   |  |  |
| Сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттардың болуы                                          |  | + |  |  |
| Жұмыртқаларды сақтау шарттары                                                                 |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны жуу және өңдеу үшін таңбасы бар ыдыстың болуы                                      |  | + |  |  |
| Жұмыртқаны жууға арналған құрал                                                               |  | + |  |  |
| Бактерицидті шамның болуы                                                                     |  | + |  |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                  |  |   |  |  |
| 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            |  | + |  |  |
| <b>Құжаттар</b>                                                                               |  |   |  |  |
| Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар                                              |  | + |  |  |

|                                                                                                                                                         |  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| ...лікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)                                                                                        |  | + |  |  |
| ...ификаттар, сәйкестік туралы декларациялар                                                                                                            |  | + |  |  |
| ...скен өнімді өткізу мерзімі                                                                                                                           |  | + |  |  |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі                                                                                                      |  | + |  |  |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары                                                                                                               |  | + |  |  |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы                                                                            |  | + |  |  |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы                                                                           |  | + |  |  |
| ... ж. ... ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы                                                                                         |  | + |  |  |
| Тағам рационының қоректік және энергия құндылығын есепке алу журналы                                                                                    |  | + |  |  |
| Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы                                                                                                      |  | + |  |  |
| Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы                                                                                                  |  | + |  |  |
| Бактерицидті шамның жұмысын есепке алу журналы                                                                                                          |  | + |  |  |
| Ас блогында жалпы тазалық жүргізуді есепке алу және бақылау журналы                                                                                     |  | + |  |  |
| Дайын тағам өнімдерін қайтару және ауыстыру журналы                                                                                                     |  | + |  |  |
| 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                                                                     |  | + |  |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы                                                                                                                |  | + |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме</b>                                                                                                                                  |  |   |  |  |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы                                                                                                                |  | + |  |  |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы                                                                                           |  | + |  |  |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы                                                                                                           |  | + |  |  |
| Душ бөлмесі, санитарлық торап                                                                                                                           |  | + |  |  |
| 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.                                                                           |  | + |  |  |
| Жиыны                                                                                                                                                   |  |   |  |  |

#### Тексеріс барысында анықталғаны:

|                            |           |           |  |
|----------------------------|-----------|-----------|--|
| <b>Бүгінгі ас мезгілі:</b> |           |           |  |
| 7-10 нәс                   | 11-15 нәс | 16-18 нәс |  |
| Қызыл (тауық, ет) 200 гр   | 220 гр    | 250 гр    |  |
| Қызыл сүтпен 200 гр        | 200 гр    | 200 гр    |  |
| Алма 120 гр                | 120 гр    | 120 гр    |  |
| Нан 30 гр                  | 50 гр     | 50 гр     |  |

Тексеру барысында асханада азық-түліктің сақтау мерзімін растайтын сертификаттар бар. Асханада дайындалған барлық тағамның тәуелсіздік символы алынатынын.

Менің; Мектепке өткізілген тағамның сапасын және дайындау технологиясын құрғалық. Қорғалған өткізу тәуелсіздігі;

#### Комиссияның қолдары:

Директор Есенбергенов А. А.  
 Директордың Т. И. Орман Асқарбаев А. А.  
 Мектептің Қосықов А. С.  
 Т. А. Мектептің Мектептің - Доссеуралиев  
 Ата-ана Сағадбаева Д. Х.  
 Ата-ана А. А. Жаңадиева



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