

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 25.12.2025

№ 4

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

Қызметті жеткізуші: ЖШС «Jan LTD»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Тащанова Ж.С. – комиссия төрайымы, мектеп директоры.
2. Жапбарова Г.П. (дир.тәрбие ісі жөн. орынб)
3. Даулетұлы Ж (ЖШС Jan LTD басшысы)
4. Досназарова У.Д. (медбике)
5. Айтпай Д.Н. (ата-ана)

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		+		
Бакылаудағы 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		+		
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		2 дана		
Асхананың санитариялық жай-күйі		таза		

ші 30.01.2026

мүкәммалы (таңдалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас үй-жайларының жай-күйі		2 дана		
«Ас жуу ережесі» маңдайшасының болуы				
Су және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су жүйелерінің жарамдылығы		+		
Су жүйелерінің жарамдылығы		+		
Суықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Жағдайларды жөндеу және ас үй ыдыстары үшін жеке ыдыстардың болуы		+		
Ас үй құралдарының болуы		+		
Ас үй құралдарын сақтау және таңдалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		+		
Ас үй құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Ас үй құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Ас үй аймақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		+		
Ас үй аймақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңдалау				
Ас үй аймақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім қауапты)		+		
Ас үй ағымдылықты сақтау:				
«Лас» асхана ыдыстарын жинау;		+		
Ас 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		сатылмайды		
Тоңазытқыштар		+		
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңдалау				
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		+		
Пісіру цехы		+		
Жабдықтар мен мүкәммалды таңдалау				

р жабықтықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
е тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
аникалық желдетудің жай-күйі		+		
нитарлық жағдайы		+		
йым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және йдаланудың болуы		+		
соналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана меткерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
бет				
рмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің есі (прайс-парақ)		+		
а белгілерінің болуы			+	
тау шарттарын сақтау		+		
у шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
нитарлық жағдайы		+		
йым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және йдаланудың болуы		сатыл майды		
жаттар				
мақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
этокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
ертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
үскен өнімді өткізу мерзімі		+		
еліп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		+		
ағам дайындаудың технологиялық карталары		+		
ез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		жүргізілмейді		
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		жоқ		
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		+		

30.0				
құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау		+		
ның болуы		+		
		82		

Ас мәзірі:

қосылған балық көкөніс қосылған қаймақты тұздықпен 70/90/100г
 қосылған балық сусыны 200г/200г/200г
 қосылған картопты еzbесі 130/150/180г
 қосылған тағым 20/25/30
 қосылған алма компоты 200/200/200г
 Бидай наны 30/50/50 г

Ас мәзіріндегі тағамдардың дәмі жақсы, бөтен қоспалар жоқ. Нан нормаға сәйкес келеді, пішіні, тағамы және дәм сапасы да нормаға сәйкес келеді. Кисель сұйықтығы бәрі нормаға сәйкес. 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 расталыады. Ас блогында және тамақ ішу залында жалпы 1 бейнебақылау жүйесі орнатылған. Аспаздардың тиісті біліктілігі бар. Материалдық-техникалық базасы мектеп асханаларының сабадықталуына 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 рецептураға сай. Тағам – аз тұздалған. Аспазбен тағамның тәуліктік сынағы жүргізіледі, сақталу ережесі нормаға сай. Асхана жұмыскерлері мен асханаға 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.
 - Асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадағаланып тұрады. Тексеріс барысында асхана толық ас мәзірі бойынша жұмыс атқарды.
 - Асхана ішіндегі ыдыс жуу аймағының тазалығын қадағалау, гигиеналық талаптар сақталуын қадағанға алу Ж. Даулетулына (ЖШС Jan _ LTD басшысы) ескертілді.

Комиссияның қолдары:

Тащанова Ж.С
 Жапбарова Г.П
 Д.У.Досназарова



Ж.Даулетулы

(Signature)

Д.Н.Айтпай

(Signature)

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

(Signature)