

Күні 03.03.2026

№ 7

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

Қызметті жеткізуші: ЖШС «Jan LTD»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Тащанова Ж.С – комиссия төрайымы, директор
2. Жапбарова Г.П. (дир.тәрбие ісі жөн.орынб)
3. Даулетұлы Ж (ЖШС Jan LTD басшысы)
4. Досназарова У.Д. (медбике)
5. 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		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		2 дана		
Асхананың санитариялық жай-күйі		таза		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі		+		
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы				
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		2 дана		
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		сатылмайды		

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		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		

Пісіру цехы

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
-----------------------------------	--	---	--	--

1 амактану сапасына мониторинг жүргізу актісі

жарамдылығы және жай-күйі		+		
ге тыйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы		+		
ханикалық желдетудің жай-күйі		+		
анитарлық жағдайы		+		
ыым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және		+		
даланудың болуы		+		
соналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана		+		
зметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
фет				
рмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің				
бесі (прайс-парақ)		+		
ға белгілерінің болуы			+	
ақтау шарттарын сақтау		+		
ату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
анитарлық жағдайы		+		
ыым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және		сатыл		
айдаланудың болуы		майды		
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		+		
Тез 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 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 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		+		

Қолданылатын құралдардың болуы

Инфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау

Қолданылатын құралдардың болуы

Қолданылатын құралдардың болуы

Қолданылатын құралдардың болуы

Ас мәзірі:

Сиыр етінен котлет, 70/90/100г

Қаймақ қосылған тұздық 20г/20г/20г

Көкөніс қосылған қарақұмық 130/150/180г

Алма 120/120/120

Бидай наны 30/50/50 г

Қант қосылған кептірілген жеміс компоты 200г/200г/200г

Ас мәзіріндегі тағамдардың дәмі жақсы, бөтен қоспалар жоқ. Нан нормаға сәйкес келеді, пішіні, алмағы және дәм сапасы да нормаға сәйкес келеді. Компот 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 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 базасы – «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 ыдыстардың санын толықтырылуы және тәулік сынамасы ыдыстарын ауыстыру Ж. Даулетулы (ЖШС Жап LTD басшысы) ескертілді.

Комиссияның қолдары:

Тащанова Ж.С.

Жапбарова Г.П.

Досназарова У.Д.

Даулетулы Ж.

Оралбаева М.З.

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

(қол)