

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 22.04.2026

№ 8

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. Жапбарова Г.П. (дир.тәрбие ісі жөн.орынб.)
2. Даулетұлы Ж (ЖШС Jan LTD басшысы)
3. Коянбаев А.Ш –
4. Елеген М. (қамқоршылық кеңес төрағасы)
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 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		

Күні 22.04.2026.

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. Жапбарова Г.П. (дир. тәрбие ісі жөн. орынб.)
2. Даулетұлы Ж (ЖШС Jan LTD басшысы)
3. Коянбаев А.Ш –
4. Елеген М. (қамқоршылық кеңес төрағасы)
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		

Жалпы білім		Жалпы білім		Жалпы білім	
Тау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)			+		
Блогы үй-жайларының жай-күйі					
Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы			2 дана		
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			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					

Ас жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Ас түйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		+		
Санитарлық желдетудің жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Асым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және айдаланудың болуы		+		
Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау		+		
Буфет				
Буфеттен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің бесі (прайс-парақ)		+		
Буфетке белгілерінің болуы		+		
Буфетте сақтау шарттарын сақтау		+		
Буфетте сақтау шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Асым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және айдаланудың болуы		сатылмайды		
Сұжаттар				
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 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		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		+		

Күні 6.02.2021

жүргізу актісі

оолуымұрын сусын

дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау

тарғы.

ит торының болуы

ны

Ас мәзірі:

с етінен жасалған шиницель 70г – 90 г -100 г

ймак косылған туздық 20г-20г-20-г

йinatылған каракумык 130 г-150г-180 г

осымша тағам 20 г-25г-30 г

тмурын сусыны 200г-200г-200г

лма 120г

сара бидай наны 30г-50г-50

тағамдардың порциясы нормаға сәйкес келеді, дәмі де нормаға сәйкес келеді. Оқушыларға берілетін тағам лапқа сай, тазалық жасалынып, дезинфекцияланады.

аспазшылар дәрігерлік тексеруден өтуін, кәсіби біліктілігін айқындайтын арнайы құжаттармен расталып отырады. Ас блогында және тамақ ішу залында жалпы 1 бейнебақылау жүйесі орнатылған. Аспаздардың тиісті біліктілігі бар. Материалдық-техникалық базасы мектеп асханаларының қабдықталуына 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 және асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадағаланып тұрады. Тексеріс барысында асхана толық ас мәзірі бойынша жұмыс атқарды.

Комиссияның қолдары:

Жапбарова Г.П

Ж.Даулетулы

М.М. А.Ш.Коянбаев

М.М.Елеген

М.З.Оралбаева

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

Ас залының сусын				
Ас залының құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау				
Ас залының порцияның болуы		+		
		+		
		82		

Ас мәзірі:

Ас етінен жасалған шницель 70г – 90 г -100 г

Қаймақ қосылған туздық 20г-20г-20-г

Қайнатылған қаракумық 130 г-150г-180 г

Қосымша тағам 20 г-25г-30 г

Итмурын сусыны 200г-200г-200г

Алма 120г

Қара бидай наны 30г-50г-50

Тағамдардың 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 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 және асхана қызметкерлерінің жеке бас гигиенасын сақтауы да уақытылы қадағаланып тұрады. Тексеріс барысында асхана толық ас мәзірі бойынша жұмыс атқарды.

Комиссияның қолдары:

Жапбарова Г.П

Ж.Даулетулы

М.М. А.Ш.Коянбаев

М.М.Елеген

М.З.Оралбаева

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