

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 09.09.2026

№ 1

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

Қызметті жеткізуші: жеке кәсіпкер «Искалиева И.В»

Мынадай құрамдағы комиссия:

1. Комиссия төрайымы: директор –Ш.М Ескендірова
2. Директордың тәрбие жөніндегі орынбасары – М.Т Асадова
3. Медбике – А.С Кошанова
4. Әлеуметтік педагог – Г.А Досмуратова
5. Бас аспазшы – З. Чожабаева
6. Қамқоршылық кеңес төрағасы: Каппаров Ернур Амангельдиевич;
7. Қамқоршылық кеңес мүшесі –П. Садакбаева

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Еск рту
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		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Тағам дайындалған уақыттан бастап оның берілу уақыты		+		
Отыратын орындар саны		120		
Қол жуатын раковиналардың саны		5		
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		+		

Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«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 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		+		
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		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Көкөніс цехы»				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтайтын сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке қышқылы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгінділерін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
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		+		

Буфет (сервис-парак)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
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		+		
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		+		
Тоңазытқыштардың 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		+		
Тұрмыстық бөлме				
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:

Тамақтанып жатқан тамақ қорына орнап
қайырымды сәйкестік, тамақ сақталып,
тамақ.

Мониторинг турің барысында, Еркін мәзіре арнасын прайс бекітімімен, себебі ол жерде жаңа прайс келмеді.

- Мелле көрәләр иңдәкә тугызынчы айына бир кәт (I нче II. аңыңаң сәһәтләренә тугызе) өткәйиң өткәү.

- „Бркін најпре општео проли“ бекіму.

Директор	М. М. Есенбергалиев
Бүкіл ТМ орны	М. Т. Тарбаев
Мерзімге	З. С. Қолманов
Әлеуметтік персонал	Г. С. Досмұхамбетов
Атқарушы	П. Сағымбаев

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