Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

№ **Күні:** 22.10.2026ж

Білім беру ұйымы : «Жалпы білім беретін №32 орта мектеп»
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда): Жеке кәсіпкер «Избасова»
Мынадай құрамдағы комиссия:
Мектеп директорының у.м.а Р.Касимова
Директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары: Н.Жұмашева
Әлеуметтік педагог: Н.Куанышева
Қамқоршылық кеңесінің төрайымы. С.Жумалиева
Мектеп медбикесі: Б.Кемелова

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	+	+		
2	Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары	+	+		
3	Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі	+	+		
4	Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы	+	+		
5	Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау	+	+		
6	Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс	+	+		
7	Ауыз су режимін ұйымдастыру	+	+		
8	Дайын өнімнің сапасы	+	+		
9	Бақылаудағы тағамның болуы	+	+		
10	Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті	+	+		
11	Технологиялық картаға сәйкестігі	+	+		
12	10 порцияны бақылап өлшеу	+	+		
13	1 тағамды үлестіру желісі (мармит)	+		+	
14	2 тағамды үлестіру желісі (мармит)	+		+	
15	3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)	+		+	
16	Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)	+	+		
17	Асханалық аспаптарды дұрыс	+	+		

	сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)				
18	Тағамды дәрумендендіру	+	+		
19	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	+	+	тыйым салынған тағамдардың тізбесі ілінуі	
20	Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы	+	+		

II Тамақ ішуді ұйымдастыру

21	Отыратын орындар саны				76 орындық
22	Қол жуатын раковиналардың саны				3 раковина
	Сабынның болуы	+	+		
	Кептіргіштердің болуы	+	+		электрлік
25	Жиһаздың жағдайы	+	+		таза
26	Үстелдерді өңдеуге арналған құрал	+	+		
27	Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	+	+		таза
28	Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы	+	+		барлығы жеткілікті
29	Асхананың санитариялық жай-күйі	+	+		
	Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)	+	+		

III - Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

31	«Ыдыс жуу ережесі» мәндайшасының болуы	+	+		
32	Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы	+	+		
33	Су бұру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
	Жылу жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
35	Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы	+	+		
36	Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы	+	+		
37	Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы	+	+		

	Жуу құралдарының болуы	+	+		
39	Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	+	+		
40	Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау	+	+		
41	Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	+	+		
42	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы	+	+		
43	Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау	+	+		
44	Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)	+	+		
45	Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+	+		
	Тазалау кестесінің болуы	+	+		

Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау

	Қоймалар				
47	Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+	+		
48	Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы	+	+		
	Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
50	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
51	Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау	+	+		
52	Қоймалардың санитарлық жағдайы	+	+		таза
53	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
	Тоңазытқыштар				
54	Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау	+	+		
55	Термометрлердің болуы	+	+		

	Тауар көршілестігін сақтау	+	+		
57	Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+	+		
	Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы	+	+		
59	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
60	Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+	+		
	Ет цехы				
	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
	Санитарлық жағдайы	+	+		maja
	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
	Көкініс цехы				
	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
	Санитарлық жағдайы				
	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
	Ұн цехы				
	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
	Санитарлық жағдайы	+	+		
	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
	Нан цехы				
	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		
	Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суыерітіндісінің болуы	+	+		
	Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы	+	+		
	Санитарлық жағдайы	+	+		
	Тыйым салынған өнімдердің болуы	—	—		
	Пісіру цехы				
	Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+	+		

	Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі	+	+		
	Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы	+	+		
	Механикалық желдетудің жай-күйі	+	+		
	Санитарлық жағдайы	+	+		
	Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы	—	—		
	Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау	+	+		
	Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану	—	—		
	Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы	+	+		
	Жұмыртқаны сақтау шарттары	+	+		
	Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық	+	+		
	Жұмыртқа жууға арналған құрал	+	+		
	Бактерицидті шамның болуы	+	+		
	Буфет				
	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	—	—		
	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	+	+		
	Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы	+	+		
	02.09.2026 ж. _25.05.2027 ж. ас өнімері 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, іріңді аурулардың және жаралардың болуы	+	+		
	«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы	+	+		
	Толық тазалаужүргізу журналы	+	+		
	Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы	+	+		
	Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы	+	+		
	Тұрмыстық бөлме				
	Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы	+	+		
	Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы	+	+		гардероб бар.
	Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы	—			
	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 орындардың) болуы	+	+		
	Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.	+	+		
	Москит торының болуы	+	+		
	Жиыны	Барлық тамаға сай			

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Тексеру барысында асханадағы тамақтану сапасы ауыз - тұмсық бөлшектерінің сақтау шарттары, санитарлық - гигиеналық талаптардың сақталуын және дайын тағамдардың сапасын бағалаудың өткізілді. Мониторинг нәтижесінде барлық талаптардың тиісті деңгейде бұзылмағанын анықталды. Қашық тағамдардың ұйымдастыру жұмыстары қанағаттанарлық деңгейде жүргізілуде. Жоғалған кемшіліктер жоқ. Тамақтану сапасына зерттеу деп баға берілді

Комиссияның қолдары:

Мектеп директорының у.а.м Р.Касимова
Директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары: Н.Жұмашева
Әлеуметтік педагог: Н.Куанышева
Қамқоршылық кеңесінің төрайымы: С.Жумалиева
Мектеп медбикесі: Б.Кемелова

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты асхаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____ **(қолы)**

Бас аспаз: Жумашкалиева Ғ.С.