

## Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 10.02.2026

Білім беру ұйымы: «Е.Айшуақұлы атындағы жалпы білім беретін мектеп» КММ  
Мынадай құрамдағы комиссия:

- Б.Епенова – комиссия төрағасы, мектеп директоры;
- Ж.Сугирова – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- С.Сағынғалиева – әлеуметтік педагог;
- Р.Бесбаева – мектеп медбикесі;
- Л.Шалбарбаева - ДТЖО;
- Б.Бермағанбетова – шаруашылық жөніндегі орынбасар;
- С.Надирова – ата - ана;

**Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:**

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына 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 прайстың болуы	+	+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы			+	Тыйым салынған тағам жоқ
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			+	
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			+	

Отырғызу орындарының саны		+		
<b>Тамақ ішуді ұйымдастыру</b>				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		5		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		f		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		f		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы		+		
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы		f		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		f		
Желдету жүйелерінің жарамдылығы		+		
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек 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)		f		

Жабдыктар  
Санитар  
Нан  
Ж

Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Нан цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		+		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		+		
Санитариялық жай-күйі		+		
<b>Пісіру цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
<b>Буфет</b>				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы	+	+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
<b>Құжаттар</b>				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілеспе құжаттары		+		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		+		
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		+		


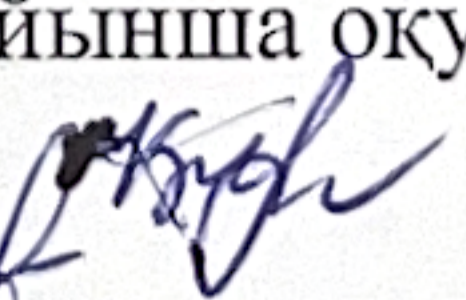
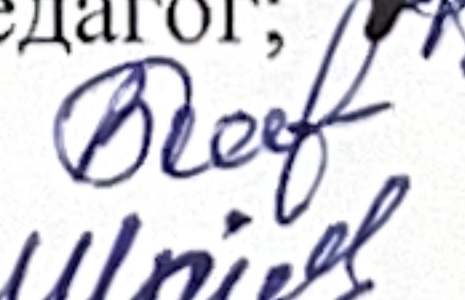
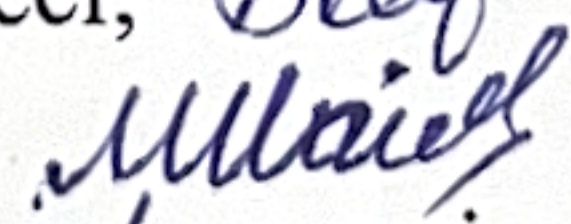
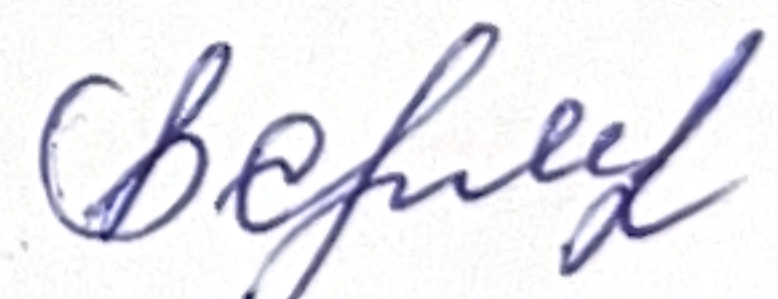
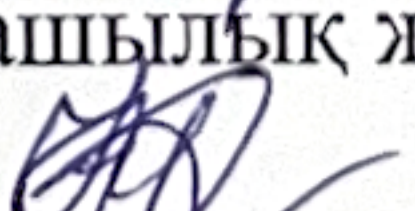
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау	+			
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы	+			
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы	+			
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау</b>				
<b>Қоймалар</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау	+			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы	+			
Тауар көршілестігін сақтау	+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+			
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау	+			
Қоймалардың санитариялық жай-күйі	+			
<b>Тоңазытқыштар</b>				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау	+			
Термометрлердің болуы	+			
Тауар көршілестігін сақтау	+			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы	+			
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы	+			
<b>Ет цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Санитариялық жай-күйі	+			
<b>Көкөніс цехы</b>				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау	+			
Санитариялық жай-күйі	+			
<b>Ұн цехы</b>				


Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы	+	+		
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы			+	
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы		+		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
<b>Тұрмыстық бөлме</b>				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		+		
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		+		
Москит торының болуы		+		
<b>Жиыны</b>	<b>7</b>	<b>86</b>	<b>4</b>	

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Асхана тазалығы жақсы. Мыйзам са-  
лынған тазалық жоқ.

**Комиссияның қолдары:**

- Б.Епенова – комиссия төрағасы, мектеп директоры; 
- Ж.Сугурова – бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі жөніндегі орынбасары;
- С.Сағынғалиева – әлеуметтік педагог; 
- Р.Бесбаева – мектеп медбикесі; 
- Л.Шалбарбаева - ДТЖО; 
- Б.Бермағанбетова – шаруашылық жөніндегі орынбасар; 
- С.Надинова – ата - ана; 

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты  (қолы)