

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 14.10.2025 жосе

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

Мынадай құрамдағы комиссия:

- 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;

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			+	
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы			+	

Тамақ сыйымдылығы
Тамақ өңдеу
Ағ

Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы			+	
Отырғызу орындарының саны			+	
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты			+	
Қол жуатын раковиналардың саны			5	
Сабынның болуы			+	
Бір рет қолданылатын немесе <u>электрлі сүлгінің</u> болуы			+	
Жиһаздың жай-күйі			+	
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» нұсқаулығының болуы			+	
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				+
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы				+
Жылу жүйелерінің жарамдылығы			+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы			+	
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 өндеу (не өңделеді және кім жауапты)		+		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өндеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		+		
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы		+		
Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
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		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі		+		

Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Нан цехы				
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		+		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
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 шам		+		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Құжаттар				
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		+		
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		+		
Тұрмыстық бөлме				
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		+		
Жиыны	5	87	5	

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Меню ас мәзіріне сәй жасалған. Суды дұрыс пайдалану техникасы туралы ескертілді. Сәл-сәл жұмыс ескертілді.

Комиссияның қолдары:

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

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