

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні: 03.09.2025ж

Білім беру ұйымы: Маңғыстау облысының басқармасының Ақтау қаласы бойынша білім бөлімінің «№19 мектеп - гимназия» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Мынадай құрамдағы бракеражды комиссия:

- 1) М.М. Абдиева – мектеп директоры;
- 2) Ж. Шарманова – директордың оқу жұмысы жөніндегі орынбасары;
- 3) И. Абишева – бастауыш сынып бірлестік жетекшісі;
- 4) Қ. Хожабаева – медбике;
- 5) Г. Б. Орынбасарова - директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары
- 6) А. А. Бекназар – кәсіподақ ұйымы, ата-ана;
- 7) Ақшабаева Венера – ата-ана;

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		+		
Күнделікт імезірдің перспективалық мәзірг есәйкестігі		+		
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 порцияны бақылап өлшеу		+		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалдызаттыпайдалануғатыйымсалынады)		+		
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 еместау арларды сатудың болуы		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		154		
Қол жуатын раковиналардың саны		4		
Сабынның болуы		4		
Кептіргіштердің болуы		4		
Жиһаздың жағдайы		+		
Үстелдерді өндеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас ұйыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		

Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жекесактау орны)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш жарматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үйыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		+		
Жуу құралдарының болуы		+		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабықдыста)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналғандыстың 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. Қойма датермометрдің, 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		+		
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 сынама ларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитарлық жағдайы		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		

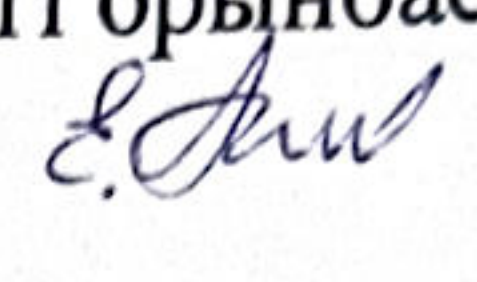
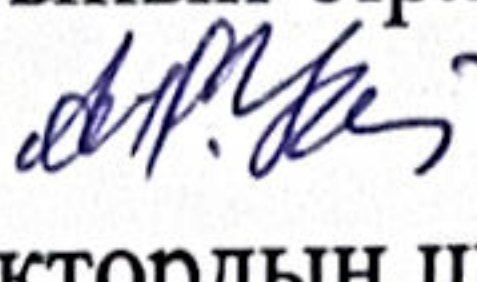
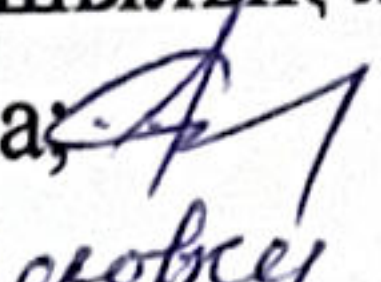
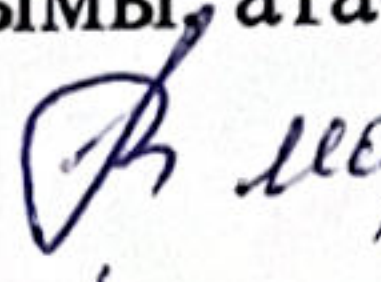
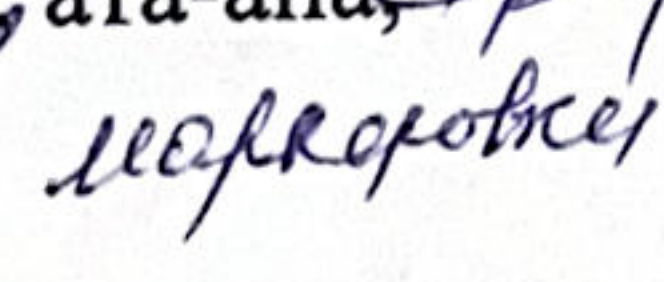
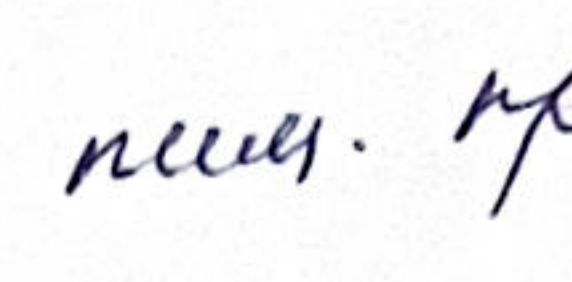
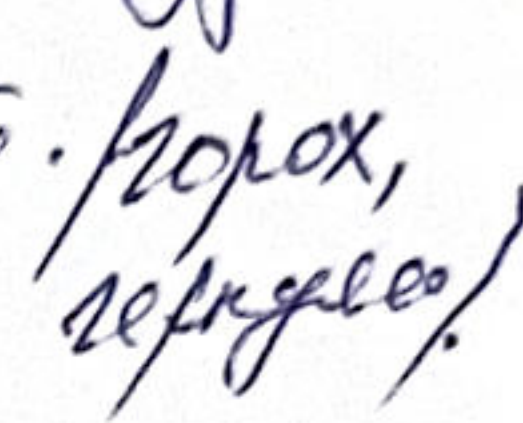
Көкөнісцехы				
Жабдыктар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Санитарлықжағдайы		+		
Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы		+		
Ұнцехы				
Жабдыктар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Санитарлықжағдайы		+		
Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы		+		
Нан цехы				
Жабдыктар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Нан сақтауғаарналғансөрелердіөндеугеарналған 1% сіркесуыерітіндісініңболуы		+		
Нан үгіндісінжинауғаарналғаныдыс пен щетканыңболуы		+		
Санитарлықжағдайы		+		
Тыйымсалынғанөнімдердіңболуы		+		
Пісіруцехы				
Жабдыктар мен мүкәммалдытаңбалау		+		
Электр жабдыктарыныңжарамдылығыжәнежай-күйі		+		
Жергетұйықтаудыңболуы, резеңкекілемшелердіңболуы		+		
Механикалықжелдетудіңжай-күйі		+		
Санитарлықжағдайы		+		
Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы		+		
Персоналдыңқолжууыжәнекептіруіүшінжағдайлардыңболуы. Асханақызметкерлерініңжекежәнеөндірістікгигиенасынсақтау		+		
Жұмыртқалардысақтаужәнепайдалану				
Сапа мен қауіпсіздіктіқуәландыратынқұжаттардыңболуы		+		
Жұмыртқанысақтаушарттары		+		
Жұмыртқаныжууғажәнеөндеугеарналғантаңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқажууғаарналғанқұрал		+		
Бактерицидтішамныңболуы		+		
Буфет				
Мөрменнемесеқолменрасталғансатылатын буфет өнімдеріассортиментініңтізбесі (прайс-парақ)		+		
Бағабелгілерініңболуы		+		
Сақтаушарттарынсақтау		+		
Сатушарттары мен мерзімдерінсақтау		+		
Санитарлықжағдайы		+		
Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы		+		
Құжаттар				
Тамақөнімдерінжеткізушілерменжасалғаншарттар		+		
Автокөліккеарналғанхабарлама (азық-түліктіжеткізугерұқсат беру)		+		
Сертификаттар, сәйкестіктуралыдекларациялар		+		
Түскенөнімдіөткізумерзімі		+		
Келіптүскенөнімніңсапасы, нормаларғасәйкестігі		+		
Тағамдайындаудыңтехнологиялыққарталары		+		
Тез бұзылатынтамақөнімдері мен жартылайфабрикаттардыңбракераждық журналы		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Тағамдардыңжәнеаспаздықөнімдердіңсапасынорганолептикал ықбағалау журналы		+		

_____ ж. _____ ас		+		
өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
* Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткен ітуралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		+		
Ас блогының жұмысшыларында бөгdez аттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерінің 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		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме)		+		
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		+		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Біз, комиссия мүшелері, ыстық тамақтың мәзірге сәйкес берілуін, салмақ мөлшерінің сай болуы, дайын тамақтың температурасы, сүт өнімдерінің, сұйық тамақтың, ет тағамдарының түрлерін, салаттардың, гарнирдің, нан өнімдерінің, сусындардың түрлілігін тексердік.

Комиссия мүшелерінің қолдары:

- 1) М.М. Абдиева – мектеп директоры; 
- 2) Ж. Шарманова – директордың оқу жұмысы жөніндегі орынбасары; 
- 3) И. Абишева – бастауыш сынып бірлестік жетекшісі; 
- 4) Қ. Хожабаева – медбике; 
- 5) Г. Б. Орынбасарова – директордың шаруашылық жөніндегі орынбасары 
- 6) А. А. Бекназар – кәсіподақ ұйымы, ата-ана; 
- 7) Ақшабаева Венера – ата-ана;    

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты
аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты танысты
(қолы) күні 09.09.2025 

Мектепке есің жетсін.